

DOMAINE DE FRÉGATE

AOC BANDOL - BLANC DE BLANC

50% Clairette - 25% Bourboulenc - 5% Sauvignon -
10% Rolle - 10% Ugni blanc

Issu de vignes souvent exposées au Nord, vivifié par les entrées maritimes qui exacerbent sa fraîcheur, le Bandol blanc dévoile une attaque franche cédant le pas à une harmonie aromatique complexe (fleurs blanches, agrumes, fruits exotiques).

Vignoble & Terroir

Percer le secret de Bandol, c'est aussi aller à la découverte de ses blancs. Les vigneronns prennent plaisir à surprendre dans cette couleur, discrète par le volume produit. Clairette, Bourboulenc et Ugni blanc constituent la base de l'encépagement.

La situation géographique du domaine, ouverte sur le Sud et l'Ouest lui procure un climat idéal à la maturation du raisin. Le vignoble du domaine, en majorité calcaire, très caillouteux avec quelques marnes sablonneuses et grès qui nous permet l'élaboration de vins harmonieux alliant la finesse et élégance.

Vignification & Élevage

Les vins blancs du domaine de Frégate sont élaborés sur de faibles rendements (environ 35 hectolitres par hectare). La vendange des blancs débute dès lors que les raisins ont atteint les conditions de maturité phénoliques optimales. Tri des grappes, éraflage à 100% et foulage s'exécutent dès l'arrivée des raisins à la cave.

La vendange est ensuite refroidit grâce à un échangeur qui nous permet de minimiser l'extraction des couleurs tout en permettant aux raisins de libérer leurs arômes. Les moûts arrivent ensuite dans le pressoir ou nous effectuons une macération pelliculaire de plusieurs heures. Les jus obtenus après le cycle de pressurage sont acheminés vers la cuverie inox thermo régulée. Après débouillage les fermentations alcooliques ont lieu entre 18 et 22° C, par ensemencement de levures sèches actives pendant 10 jours.

Dégustation

Composé à 70% de clairette les vins blancs du domaine de Frégate n'attendent pas pour dévoiler leurs complexités dans un bouquet exotique et floral qui lui offre un nez flatteur et harmonieux. La bouche est soyeuse et onctueuse et possède une vivacité et une fraîcheur étonnante. Sa gourmandise enveloppe la bouche et contrebalance parfaitement une cuisine de la mer. Servir à 12-13°C, en apéritif, avec un poisson grillé à chair blanche, ou des coquillages.

Domaine de Frégate - Route de Bandol

83270 Saint Cyr sur mer

Tel: +33 (0)4 94 32 57 57 - Fax: +33 (0)4 94 32 24 22

domainedefregate@orange.fr



www.domainedefregate.com