



BAGNARD

AOP Côtes de Provence

ROUGE 2017

GASTRONOMIE

Bagnard est une cuvée d'initiés, issue d'une sélection parcellaire de vieilles vignes de Mourvèdre, Syrah et Cabernet Sauvignon, élevée pendant 18 mois en demi-muids de chêne français de la forêt de l'Allier. Elle ne compte en général que 5000 à 7000 bouteilles numérotées, destinées aux amoureux des rouges de caractère, fins et puissants, aux arômes dominants de fruits rouges et noirs concentrés.

Au coeur de l'hiver 1999, nous avons levé à la main des dizaines de tonnes de pierres pour préparer le terrain d'une plantation nouvelle, sur une superbe parcelle qui domine les îles d'Hyères et la Méditerranée. En hommage à toutes ces heures passées à "casser des cailloux", nous avons vinifié une cuvée très personnelle, un peu à l'image de notre travail de forçat: solide et qui a pris le temps de mûrir à l'ombre.

Robe : Profonde aux reflets rubis intenses

Nez : Puissant et complexe aux notes relevées de garrigue

Arômes : Notes explosives et veloutées d'épices et de fruits noirs concentrés

Accords mets et vins : Velouté d'hiver, gibier, viande rouge grillée, daube de volaille



Velouté de potiron



Pigeon rôti



Pavé de boeuf



Mourvèdre (33%), Syrah (33%), Cabernet-Sauvignon (34%)



40 ans
Sol mica-schistes



7 à 10 ans



19 à 20 °C



Élevage de 18 mois en demi-muids de chêne français de la forêt de l'Allier



Travail du sol permanent, ni désherbants ni insecticides, certifié Vin Biologique par ECOCERT



75 cl & 150 cl

