



BAGNARD

AOP Côtes de Provence La Londe

ROUGE 2014

GRAND VIN DE GASTRONOMIE

Bagnard est une cuvée d'initiés, issue d'une sélection parcelle 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 dominant de fruits rouges et noirs concentrés.

Au coeur de l'hiver 1999, pendant plusieurs semaines, nous avons levé à la main des dizaines de tonnes de pierres pour préparer le terrain d'une plantation nouvelle, sur une superbe parcelle orientée plein sud, 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.

Notes de dégustation: Robe profonde, aux reflets rubis intense. Nez puissant et complexe; parfum de garrigue relevé de fruits rouges et noirs concentrés. Bouche épicée, veloutée, explosive. Finale élégante, belle longueur s'ouvrant sur une note de vanille à fondre.

Accords mets et vins: Daube aux joues de boeuf, volaille rôtie (pintade), chevreuil au jus de figue ou tout simplement une côte de boeuf grillée.



Daube de volaille



Chevreuil aux figues



Côte de boeuf



Syrah (1/3), Mourvèdre (1/3) & Cabernet-Sauvignon (1/3)



40 ans



7 à 10 ans



19 à 20°C



Fermentation en cuves de chêne français puis élevage de 12 mois en barriques.



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



75 cl & 150 cl

