BANDOL ROSÉ

2024 · Rosé · France / Provence



Producteur : Château Canadel
SAQ (CCNP) : 15460093
Couleur : Rosé
Format : 750ml
Prix : 36.25 $

Appellation : Bandol
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Provence
Nom du propriétaire : Vianney Benoist
Géologie du sol : Argilo-calcaires
Encépagement : Cinsault (45%), Mourvèdre (45%) et Grenache (10%)
Âge moyen des vignes : 26

Vinification : Vendangés à la main à maturité optimale pour les rosés, les raisins sont triés à la vigne et à la cave, puis intégralement égrappés. 75% en pressurage direct, 20% en macération (24h à 12°C), 5% de saignée. La fermentation dure environ 20 jours à 17-20°C, en cuves inox ou béton
Élevage : Les vins sont élevés 6 mois en cuves béton ou inox

Accord vin et mets : Poissons et crustacés, salades estivales, viande blanche et cuisine asiatique, tarte au pamplemousse meringuée, panacotta abricots et thym

Le domaine :

Bien que l'histoire Canadel remonte à l'époque romaine, la première bouteille de Château Canadel a vu le jour en 2014. Ayant repris le vignoble de ses parents en 2009, Laure Benoist, ingénieur agricole, accompagnée de son mari Vianney, œnologue et agronome, ont apprivoisé le domaine pendant 5 ans. Avec ses 5 bastides construites autour de la chapelle, le site de 15 hectares du Château Canadel est enchanteur. L'eau, qui navigue de réserves en bassins, traverse le domaine et est omniprésente. Le nom du Château fait d'ailleurs référence à «canal d'eau». Les vignes sont cultivées en restanques. Ces terrasses soutenues par de hauts murs en pierres sèches, permettent de limiter l'érosion et le ruissellement lors des fortes pluies hivernales, tout en favorisant l'infiltration de l'eau. Exposés au Sud, les murs de pierres restituent pendant la nuit la chaleur emmagasinée dans la journée, créant ainsi de véritables micro-climats sur chaque restanque. Depuis 2013, les principes de la biodynamie sont appliqués afin de favoriser la vie des sols et révéler au mieux le terroir. www.chateau-canadel.fr