

# MAS DE LA ROUVIÈRE

## Terroir

Ce vignoble d'une superficie de 15 hectares est exposé plein sud et se tient sur des restanques (murs de pierres sèches) très serrées et abruptes. Son sol est composé de calcaire, de grès et de marnes. Ce vignoble, certifié en agriculture biologique, a un rendement de 38 hl à l'hectare.

## Vinification et vieillissement

En 2011, tous les terroirs de la propriété ont été convertis à l'agriculture biologique. Les vendanges sont manuelles et égrappées en totalité. La cuvaison dure 20 jours en cuves inox. La fermentation est réalisée à température contrôlée et l'élevage traditionnel se poursuit en foudres de chêne durant 18 mois.

## Caractéristiques

Robe profonde à nuances violettes. Un nez complexe, plutôt boisé. La bouche est franche, agréable et fruitée. Les tanins sont bien présents avec une finale aux notes légèrement poivrées. Sa conservation est d'environ cinq ans.

## Accords mets et vins

Il est conseillé de carafier le vin avant le service. Idéal avec des viandes rouges cuisinées (gigot à la ficelle, bœuf aux olives et tajine), une dorade ou un rouget grillé.



## Producteur

Domaines Bunan

## Catégorie

Vins Rouges

## Cépages

70 % Mourvèdre, 30 % Grenache

## Pays / région

France, Provence

## Appellation

Bandol (AOC)

## Format

750 ml

## Degré d'alcool

14,0 %

## Température de service

18°C

## Disponible dans ces provinces

- Québec