



Château Pradeaux, 2018, A.O.P Bandol, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Provence**

Appellation : **A.O.P Bandol**

Cépages : **Mourvèdre - Grenache**

Degré d'alcool : **14.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

La Dégustation

Température de service

16°-17°

Robe

Robe pourpre à reflets rubis.

Nez

Un nez boisé et élégant, réglissé, pointe de pruneau, tabac brun paprika.

Bouche

L'attaque est franche, la bouche est tendre, charnue.

Accords mets-vins

Fromage, Gibier

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Provence

Le Saviez-vous ? Le vin rosé représente 88,5% de la production viticole provençale. Souvent considéré comme le petit dernier de la famille, le vin rosé n'est cependant pas le dernier né. Le premier vignoble provençal est apparu il y a 26 siècles. Les Grecs envahissent le sud-est de la France et importent des plantes que l'on n'avait encore jamais vues en France : des vignes. Les premiers millésimes font leur apparition. Dotés d'une couleur très claire, ils s'apparentent à l'ancêtre du vin rosé que l'on connaît aujourd'hui.