



Château Vannières, 2013, 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% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

La robe est d'un grenat profond.

Nez

Le nez s'exprime avec des arômes de fruits noirs, cassis et myrtilles.

Bouche

La bouche est relevée par des fragrances de poivre et d'épices.

Accords mets-vins

Viande rouge, 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.