

CHÂTEAU
VAL D'AREN



BANDOL

AOP BANDOL ROUGE 2022



« Gourmandise d'épices »

14.5%vol

Vin issu de raisins biologique certifié ECOCERT

Vinifié, Elevé, mis en bouteille au Château par Gérald Damidot

Terroir

Quartier Val d'Arenc 100% plein Ouest le couchant

50% de vieilles vignes de plus 45ans

Sol de marne argilo-calcaire

Cépages

90% Mourvèdre

10% Grenache



Techniques culturales

Ebourgeonnage

Epamprage

Vendange en vert

Travail du sol

Vendange manuelle

Vinification

Tri de la vendange

Macération à froid 1 semaine

Température de Fermentation contrôlée
autour de 20 à 28°C

Fermentation de 4 semaines

Elevage :



18 mois sous-bois, 100% tonneliers
bourguignons 228l + 600l + foudres 50hl

Dégustation

Intense aux reflets presque noirs. L'attaque est soyeuse, fraîche et suave. On retrouve des arômes de fruits noirs, cassis, mais aussi d'épices, comme la cannelle, ou la réglisse, avec des notes de garrigue.

Accords mets et vin

Idéal pour des viandes grillé ou fromages, tourtes à la viande, terrines.

Vente exclusivement au domaine, cavistes, hôtelleries et restaurations

Bouchons techniques aucunes déviations



Température

14 à 18 °C



Production

34000



Garde

2025 à 2040

CHÂTEAU

VAL D'AREN

BANDOL

997 Chemin du Val d'Aren

83330 Le Beausset

Provence / Var / France

Tél : 04.94.98.71.89 / 06.11.77.37.96

Email: chateauvaldarenc@orange.fr

