

CHÂTEAU VAL D'ARENC

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'Arenç 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'ARENC
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



HVE 4

