

CHÂTEAU ROMASSAN ROUGE BANDOL

PROVENCE · FRANÇA

A pequena denominação de Bandol é considerada um terroir magnífico para vinhos tintos. Nela, o Château Romassan destaca-se pelo seu Grand Vin cheio de caráter, marcado por opulência, frescor e equilíbrio. Mostra aromas concentrados de frutas pretas bem maduras. Na boca, exhibe potência e elegância ao mesmo tempo, com notas de cereja preta e especiarias. Tem um longo e refinado final, com taninos sedosos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Bandol

UVAS

Mourvèdre 70%, Grenache 20%, Cinsault 10%

SAFRA

2023

SOLO

Vinhedo de 90 hectares distribuído pelas oito comunas da appellation Bandol, sobre solos de margas e calcários, particularmente adaptados ao Mourvèdre. Conjugua dois tipos principais de clima/exposição: no vale, a uva entrega mais suco e "croquant" (frescor, vivacidade); nos coteaux (encostas em altitude, em restanques/terraços), oferece mais corpo e estrutura.

TEOR
ALCOÓLICO
13,5%SERVIÇO
12º a 14ºCDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Cordeiro, Carnes vermelhas grelhadas e costeletas com ervas provençais, Queijos curados de média intensidade.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação tradicional de Bandol — despalha, maceração para extração de cor e estrutura, fermentação com as cascas, e o longo élevage em madeira grande.

NOTAS DE PROVA

Cor: granada brilhante.

Aroma: fresco e expressivo, entre frutas vermelhas e frutas pretas, realçado por uma delicada nota de eucalipto.

Sabor: macia e harmoniosa, estruturada por taninos arredondados e um amadeirado bem integrado, deixando expressar notas de framboesa.