

## DOMAINE DUPUY DE LÔME A.O.P. BANDOL



Situé au nord de l'Appellation, sur la commune de Sainte Anne d'Evenos, au lieu dit "La Toulouzanne", au sein d'un cirque naturel de rochers classés site naturel.

Les vignes y sont plantées en restanques, aucun pesticide de synthèse n'est utilisé, mais un désherbage mécanique et des traitements phytosanitaires à base de produits naturels.

Robe rouge intense avec des reflets violets.  
Nez intense et complexe mêlant des arômes épicés fruités.  
Grande ampleur en bouche.

Millésime: 2020

Cépage: 90% Mourvèdre  
10% Grenache  
Elevage: 18 mois en foudre

Prix Caveau 21€

# DOMAINE DE CAGUELOUP

A.O.P. BANDOL



A cheval sur les communes de Saint-Cyr sur mer et La Cadière, les vignes du domaine ont une trentaine d'année, Les vins sont élevés dans la cave à 7 mètres sous terre.

Beaux arômes de fruits rouges (mûre, cassis) étayés par quelques notes d'épices douces et de réglisse en bouche.

L'attaque est franche, ronde, généreuse et ample, les tanins sont fins et puissants.

Une belle persistance aromatique et la longueur de la finale laissent entrevoir une jolie garde.

Millésime: 2020

Cépage: 90 % Mourvèdre - 10 % Grenache  
Elevage: 24 mois en foudre de chêne de 50 HL

Prix Caveau 18€

# DOMAINE VIGNERET

A.O.P. BANDOL



Sur 16ha, la majeure partie du vignoble est située sur les coteaux de la Cadière d'Azur provenant d'une très ancienne carrière d'argile bleue, exploitée à l'époque par les ancêtres d'Olivier Pascal pour la fabrication de tuiles.

Le vignoble du Domaine Vigneret qui bénéficie d'un ensoleillement de 3000 heures par an, est ventilé par les brises marines de la vallée de Saint-Côme qui rafraîchissent et assèchent le feuillage durant les nuits.

Les raisins subissent un égrappage à 100% afin d'obtenir un jus d'une belle matière.

Nous effectuons deux remontages et un pigeage journalier, la fermentation se fait à une température de 28 à 30°C suivie d'une macération de 15 à 28 jours.

Millésime: 2017

Cépage: Mourvèdre 83%

Grenache 10%

Carignan 7%

Elevage: 24 mois en fût de chêne

Prix Caveau 19€

# CHATEAU JEAN PIERRE GAUSSEN

## A.O.P. BANDOL



Âge moyen des vignes 25 ans  
Égrappage total, Longue cuvaison, extraction maximale.

Vin concentré à la robe profonde, puissant et harmonieux, un très bel équilibre qui fait que ce vin peut être bu dès maintenant pour accompagner une côte de bœuf ou une tranche de thon grillée, et n'aura pas peur de vieillir 10 ou 15 ans de plus.

Non filtré

Millésime: 2006

Cépage: Mourvèdre 95% - Grenache 5%

Elevage: Foudre de chêne 22 mois

Prix Caveau 25€

# CHATEAU CROIX D' ALLONS

Vin de France  
Clairette rosé



Spécification :  
Vin Biologique

Encépagement :  
Clairette rose 100%

Une rangée de Clairette rose qui n'entre pas dans  
l'appellation Bandol.  
Vendange à sur maturité permettant de faire un vin  
gourmand et moelleux

Dégustation :  
Robe jaune rosé, Un nez miellé une bouche généreuse  
aux notes de pêches de vigne

Accord mets vins :  
En apéritif ou sur un dessert peu sucré

Température de service :  
10 à 12°C

Millesime 2022

Prix Caveau: 16€