

CHÂTEAU DE FONT VIVE



BANDOL
APPELLATION BANDOL CONTRÔLÉE

Situation

Sur la très belle route serpentant à partir du Plan du Castellet en direction de la Chapelle (12^{ème} siècle) du Beausset Vieux , et en face au site grandiose de la montagne appelée << Gros cerveau >> .

Le Vignoble exposé au Sud – Sud Ouest le Vignoble en “restanques ” sur terrain Argilo Calcaire est particulièrement bien exposé.

Le vignoble s'étend sur les Communes du Beausset, Sarpary, la Castillère ; le Castellet et Evenos.

Culture

Traditionnelle et raisonnée de taille gobelet et mise sur fil de fer sur Grenache et Cinsault.

Vendange Manuelle en coteaux, rendement 35 HL à 40 HL .

Vignoble

Rosé (Grenache 1/3 cinsault 1/3 et Mourvèdre 1/3)

Rouge (Mourvedre 85 % et 15 % Grenache)

Blanc (Clairette 50 % et Ugni Blanc 50 %)

Vinification

Rose

Assemblage de pressurage direct et macération pelliculaire à froid et de saignée sous température dirigée à froid ;

Earl Château de Font Vive – 83330 le Beausset – France – Tel 04 94 98 60 06 – Fax 04 94 98 65 31

Adresse à Paris : 28 , Place Saint Ferdinand – 75017 Paris

Siret 821 816 220 00015 – N° accise FR 0160001E8643 – N° Tva FR 60821816220

CHÂTEAU DE FONT VIVE



BANDOL

APPELLATION BANDOL CONTRÔLÉE

Rouge

Eraflage 100 % et foulage raisin , vinification en cuve en chêne élevage 18 mois

Blanc

Assemblage de pressurage direct et macération pelliculaire à froid et de saignée sous température dirigée à froid ;

Dégustation

Rosé

Robe pale de rosée brillante .

Le Nez est tres aromatique et agrume et fleurs Blanche.

La bouche associe la fraicheur et la vivacité fruitée avec un grande longueur pour les repas .

Blanc Jolie bouquet de fleur blanche , avec note minérale , la bouche est soyeuse onctueuse avec une vivacité dans une longueur persistante en bouche .

Rouge Dense , sombre de fruits mûrs ,épîcés réglisse dans une élégance et finesse persistance .