



TERRASSES DE FONTANIEU

AOP Bandol Rosado 2019



En el siglo VI antes de nuestra era, los Foceos desembarcaron en las orillas del actual pueblo de Bandol para fundar su colonia, trayendo en sus ánforas la civilización de la viña y del vino que continuó prosperando bajo el Imperio Romano. El desarrollo del comercio marítimo junto con la habilidad de los viticultores garantiza al vino de Bandol su reputación inicial y obtiene el favor de la mesa real de Luis XV.

Es además el puerto de Bandol el que dio su nombre a los vinos de los municipios de alrededor, como Burdeos denominó a los vinos de la Gironde que se exportaban.

Bien delineado por sus barreras geológicas, el viñedo se escalona en terrazas: para retener el suelo y quitar las piedras de los terrenos, los viñaderos construyeron innumerables muros bajos de piedras secas, montadas a mano por el hombre. El Bandol es un vino poco frecuente con una producción fuertemente limitada: « una cepa, una botella », es así como los viñaderos resumen esta limitación voluntaria del rendimiento.

- **Variedades** : 40% Garnacha, 30% Cinsault, 30% Mourvèdre.
- **Tipo de suelo** : arcillo-calcáreo.
- **Alcohol** : 13,5% vol.
- **Azúcares residuales** : < 3 gramos / litro.
- **Vinificación y elaboración** : la vendimia completamente manual se realiza en la aurora. Sigue un prensado directo antes de la fermentación de los jugos de gota a baja temperatura.
- **Notas de cata** : vestido claro con reflejos azulosos, brillante. Aroma expresivo, elegante y afrutado, con finos aromas de mango y de frutos rojos con aroma de kirsch. Lleno en boca, ofreciendo armonía y redondez. Bello ataque prolongado por los mismos aromas de la fruta.
- **Temperatura ideal de servicio** : 8°C - 10°C.