

Château Pradeaux Bandol Rosé

Le Château Pradeaux raconte une histoire, il est porteur d'une mémoire. C'est Arlette Portalis, et sa mère Suzanne, qui viennent, pendant la guerre de 39-45, réhabiliter le domaine détruit par l'occupation. Les vins du Château Pradeaux reflètent les qualités du domaine dont l'origine remonte à 1752. Une famille en harmonie avec le terroir, des vignes et des oliviers bercés par le vent de mer, le tout écrasé par le soleil.



Producteur: Château Pradeaux

Pays: France

Région: Provence

Appellation: Bandol

Millésime(s): 2018

Cépage(s): Cinsault

Taux d'alcool: 13.0%

Taux de sucre: 2.3 g/L

Format: 750 ml

Code S.A.Q.: 13711240

Statut S.A.Q.: Spécialité par lot

Prix (particulier): 30.75\$

Prix (licencié): 26.75\$

Disponibilité: Disponible

Cyrille Portalis

Château Pradeaux

FRANCE



C'est Arlette Portalis, et sa mère Suzanne, qui viennent, pendant la guerre de 39-45, réhabiliter le domaine détruit par l'occupation. Aidées par le Baron Leroy, fondateur de l'INAO, elles vont se lancer dans l'aventure du Bandol et du Mourvèdre. Cyrille est le seul descendant et Arlette lui a transmis, avec les terres, la passion du Bandol. Depuis 1985 il est le seul vinificateur du Château Pradeaux, le chantre du travail authentique de la terre, l'héritier de la passion du Mourvèdre et de son élevage patient en foudres de chêne. A son tour il transmet la passion du mourvèdre à ses fils Etienne et Edouard qui l'épaulent dans le secteur commercial et pour la culture. L'aventure familiale se poursuit, le Château Pradeaux continue de fasciner les descendants actuels des Portalis.