Château Pradeaux

Vin à la robe grenat plutôt profonde. Nez assez puissant exhalant des effluves de fumée, d'olive noire, de garrigue et de cassis. Le tout est également agrémenté par de subtils parfums de prune, de camphre et de sous-bois. Prenez plaisir à déguster ce rouge possédant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins serrés. Il révèle une bouche ample qui précède une finale assez persistante.

Producteur: Château Pradeaux
Pays: France
Région: Provence
Appellation: Bandol
Millésime(s): 2013
Cépage(s): Mourvèdre
Taux d'alcool: 13.0%
Taux de sucre: 2.8 g/L
Format: 750 ml
Code S.A.Q.: 851758
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 45.50$
Prix (licencié): 39.36$
Disponibilité: Disponible

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca

Type de sol

Terrain très calcaire, à terre rouge et aux rochers à fleur de terre.

Viticulture

Façons culturales séculaires, taille en gobelet, fertilisation assurée uniquement par une fumure organiques.

Élevage

En foudre de chêne durant 44 mois. Pas de filtration à la mise en bouteille, ni collage au blanc d'uf.
Vinification

Foulage léger sans éraflage. Fermentation en cuves ciment thermos-régulées entre 28° et 30° durant 12 jours. 2 remontages sans air par jour. Fermentation malo-lactique.

Commentaires de dégustation

Robe grenat aux reflets tuilés. Nez épanoui de fruits mûrs, de sous-bois et de cuir. En bouche, vous retrouverez un vin qui commence à se fondre, à amalgamer ses composants tanniques et aromatiques pour un registre presque épanoui. Les tannins sont tendres et ont su s'assagirent au travers d'un long vieillissement en foudre. La finale est soutenue et laisse découvrir quelques notes d'épices et d'herbes sèches en plus de savoureuse notes de mûres.

Accords vins et mets

Carré d'agneau braisé au thym et au romarin, boulettes de saucisses de buf épicées, tourtière du lac.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe 45 minutes avant de servir. Servir à 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se bonifier jusqu'en 2020.

Presse et notoriété

Wine Spectator 88/100 sur 2006. Wine Advocate 88/100 sur 2006.

Cyrille Portalis

Château Pradeaux

FRANCE

Cest Arlette Portalis, et sa mère Suzanne, qui viennent, pendant la guerre de 39-45, réhabiliter le domaine détruit par loccupation. Aidées par le Baron Leroy, fondateur de lINAO, elles vont se lancer dans laventure 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, lhéritier 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 . Laventure familiale se poursuit, le Château Pradeaux continue de fasciner les descendants actuels des Portalis.

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca