



La famille BUNAN et leurs
Collaborateurs vous présentent :

LE CHATEAU LA ROUVIERE

AOC
Bandol

Millésime
2004

Couleur
Rouge profond

Terroir
Localisation : Le Castellet
Sous-sol : marno-calcaire de l'ère
secondaire, période du
crétacé supérieur
Rendement 35 hl à l'hectare

Cépages
Mourvèdre : 95%
Syrah : 05%

Caractéristiques
Robe rouge profond, onctueux,
puissant, au caractère poivré,
préservant une belle finesse

Accord mets et vin
La venaison, les plats en sauce au
vin, le pigeon, le perdreau
et la truffe

Temps de garde
de 5 à 15 ans



Techniques de culture

Ébourgeonnage manuel
Épamprage manuel
Effeillage manuel
Travail du sol entre les rangs
Vendanges en vert manuelles

Vendanges Manuelles

Période : 24 septembre 2004
Vendanges égrappées en totalité
Cuvaison de 30 jours en
cuve tronconique bois
Fermentation à température contrôlée

Élevage

18 mois en foudre de chêne et barrique

Conditionnement

Bordelaise Grand vin
Feuille morte
750 ml
Lot : 0421

Dégustation

décanter avant dégustation
à une température de 18°C

Médaille

Médaille d'Argent au Concours Général
Agricole de Paris 2007

[Lien vers photo de bouteille HD](#)