

Domaine Ray Jane

Bandol 1996

Vin : Rouge 1996

Région : Provence

Appellation : AOC Bandol

Cépages : 90 % mourvèdre, 5% grenache et 5% cinsault

Présentation : 19 ha compose ce domaine familial depuis 1288 sur les terres argilo calcaires et triasiques du Castellet et de la Cadière.

Elevage et Vinification : La culture de la vigne est restée traditionnelle : sans désherbant, ni systémique, labour à la charrue, piochage à la main dans le respect de la nature La Vigne:

Le soufre volcanique contre l'oïdium, à raison de 3 à 4 traitements par an et la bouillie bordelaise non colorée (spécialement fabriquée pour nous), contre le mildiou, un traitement par an durant les années sèches, sont les seuls traitements employés dans le domaine.

23 mois minimum en futs de chêne

Terroir: argilo calcaire et triasique. Vignes centenaires.

Dégustation :

Accord-cuisine : daube, bœuf...

Garde : 20 ans

Prix : 25 euros

Coordonnées producteur:

Avenue du bosquet

83330 Le Plan du Castellet