

Château Pradeaux

Bandol 1988

Vin : Bandol 1988

Région : Provence

Appellation : AOC Bandol

Cépages : 95% mourvèdre, 5 % Grenache - Age des vignes : 35 ans

Présentation : Le Château Pradeaux est l'une des propriétés historiques de l'appellation bandol. Forte d'une expérience de plusieurs siècles, la famille Portalis est toujours aux commandes de ce fameux domaine, avec Cyrille Portalis à sa tête, aidé de son fils Édouard. Les vins, longuement élevés (4 ans) en foudres, offrent une structure et une matière en bouche à la fois denses et veloutées, mais nécessitent plusieurs années de garde pour exprimer tout leur potentiel.



Vinification : Vendanges manuelles. Rendement : 21 hl/ha. Foulage léger sans éraflage. Fermentation en cuve ciment thermo-régulée entre 28° et 30° avec remontages et pigeage journalier durant 10j. Macération sur marc durant 15j après fermentation alcoolique pour une meilleure intégration des tanins. Fermentation malolactique sur marc. Décuvage début novembre et séparation des vins de goutte et de presse. Vieillesse en foudre de chêne de 50 à 80hl durant 46 mois. Assemblage et mise en bouteille sans collage ni filtration.

Dégustation :

Propriétaire 2010 : Le temps à fait son œuvre et assagi la force de ce Pradeaux 1988. Le bouquet aromatique est complexe et la bouche souple, gorgée de tanins aujourd'hui fondus.

Robert Parker Wine's Advocate en déc 1988 - 90/100 : (traduit par google ;)

«Le Bandol 1988 est un candidat pour les 15-20 ans de cave, mais il peut être bu dès maintenant si vous le souhaitez tanins perceptibles dans votre vin. Un grand, viandes rôties, noix grillées, cerise noire, et provençale herbe parfumée nez, les volumes de fruit riche et très extrait, et de la glycérine et du tanin élevée font une impression mouthfilling. Buvez ce vin au cours des deux prochaines décennies. »

Christian Scalisi - Maître Sommelier 03/2011

belle couleur grenat aux reflets marrons Un nez de fruits noir, café, caramel, du fruit noir, un ensemble fin et complexe Le volume en bouche et plein, riche , aux arômes de fruits noirs, tanins très fins et tendus Une belle élégance et un bon équilibre pour ce millésime compliqué Une épaule d'agneau dans son jus serait parfait.

Garde : 20 ans

Service : 15 - 16°C.

Accompagnement idéal : viandes rouges grillées ou viandes en sauce.

Prix : 24 € la bouteille au domaine