



BANDOL ROUGE, CHÂTEAU PIBARNON (37.5 CL) – 2021



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Dans les derniers millésimes, Pibarnon renoue avec le style grandiose et classique développé par le père d'Eric de St-Victor, qui aimait à vinifier en grappes entières le grand mourvèdre avant de l'élever en foudres, pour exacerber son raffinement et son potentiel de garde. Le vin est un sommet de l'appellation dans le millésime !

PROVENANCE

PROVENCE

APPELLATION

BANDOL

DOMAINE

CHÂTEAU PIBARNON

ENCÉPAGEMENT

MOURVÈDRE 90 À 95%,
GRENACHE

LONGÉVITÉ

2024 - 2028

METS - VINS

PINTADE RÔTIE AU
CITRON VERT • FILET
DE CHEVREUIL, POIRE
ET COURGE BUTTERNUT
• BŒUF MARINÉ,
MANGUE VERTE,
SÉSAME.



GÉOLOGIE

Sol triasique ancien comportant un taux de calcaire très élevé.
Présence, dans le sous-sol, de marnes bleues du santorien.



VITICULTURE

Une partie des raisins n'est pas égrappée, en fonction du millésime.
Elevage intégral en grands foudres autrichiens.