



AOC Bandol

*Domaines*  
**Cht** ★

ROUGE

Château Romassan

**E**laborée en foudres de chêne, cette cuvée de rouge réunit toutes les caractéristiques d'un grand Bandol.



**T**his red wine, produced in oak casks, features all the characteristics of a grand Bandol.

## Le Terroir

Il s'agit d'un terrain pauvre, constitué de calcaire, grès et marnes du crétacé supérieur marin. La présence de pierres permet de compenser cette faible fertilité.

## Les Cépages

Les raisins utilisés pour l'élaboration de nos rouges proviennent de vignes âgées d'au moins 15 ans.

- Le Mourvèdre, un cépage autochtone qui donne au vin charpente et rondeur. Il est représenté en majorité dans ce vin, comme l'exige l'appellation.
- Le Cinsault pour sa fraîcheur, sa finesse soyeuse.
- Le Grenache, qui apporte du corps, de la vinosité et du bouquet.
- La Syrah, en petite quantité, apporte de la vivacité et quelques notes réglissées au vin.

## Le Vignoble et la Culture

La surface exploitée du domaine est de 60 ha dont 40 sont en fermage, formule qui permet le contrôle constant de la culture. La remise en forme du vignoble entre 1956 et 1986 a permis un remembrement des parcelles pour faciliter l'utilisation des machines modernes. Les plantations ont été réorganisées en vastes terrasses aux expositions variées. La culture est traditionnelle avec un travail mécanique de la terre et une conduite de la pousse dans un grand respect de la plante.

## Les conditions de Vinification

- Récolte à la main.
- Tri extrêmement sélectif du raisin.
- Le raisin est totalement éraflé avant d'être mis en cuves pour fermentation et macération.
- Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées puis lente fermentation malolactique en foudres de chêne.
- Elevage de 18 à 20 mois en foudres de chêne pour la clarification et la maturation du vin.
- Mise en bouteilles au printemps.

## Les Alliances

Le cépage Mourvèdre majoritaire donne à ce vin son caractère épicé et animal avec un bouquet très généreux de cassis et de griotte. Il est tannique, chaleureux et bien équilibré. Alliance remarquable avec les côtes de bœuf, les plats épicés, les fromages...  
Température de service : 15/16 °C.

## Land and Soils

The land here is rather poor and made up of limestone, sandstone and marl of the late Cretaceous marine period. The poor fertility is offset by the stone content in the soil.

## Grapes varieties

The grapes used in making this red wine come from vines no less than 15 years of age:

- Mourvèdre, a local variety which gives the wine its round, robust quality. It is the dominant variety used in this wine, as required by the appellation.
- Cinsault for its fresh, velvety elegance.
- Grenache to round off the wine and give it body, strength and bouquet.
- Syrah in small quantities to give verve to the wine and slight hints of liquorice.

## Vineyard and Cultivation

The area cultivated on the estate covers 60 hectares including 40 leased hectares enabling regular control over the cultivation process. Between 1956 and 1986, the vineyard was revamped to re-group the parcels and thus allow for easy passage of modern machinery. Vines were reorganised into vast terraces with varying exposures. Cultivation methods are traditional and the earth is mechanically tilled and young shoots are trained with the greatest care to the plant.

## Vinification process

- Hand picking.
- Highly selective grape sorting.
- The grape is entirely de-stalked before being put into vats for fermentation and maceration.
- Alcoholic fermentation in thermo-regulated vats followed by slow malolactic fermentation in oak casks.
- Maturing and clarification for 18-20 months in oak casks.
- Bottled in spring.

## Matching with food

The chiefly Mourvèdre content gives this wine its spicy, animal personality and a generous bouquet of blackcurrant and morello cherry. It is rich in tannin, warm, and highly balanced. Makes for remarkable quaffing with beef ribs, spicy dishes, cheese...  
Best served at 15/16°C.

AOC Bandol  
ROUGE

Château Romassan  
Le Castellet

Domaines  
Ott ★

Route du Fort-de-Brégançon  
83250 La Londe-les-Maures  
Tél. 33 (0)4 94 01 53 53  
Fax 33 (0)4 94 01 53 54  
www.domaines-ott.com  
ott.particuliers@domaines-ott.com

RC. Toulon B 775 712 755

**E**laborée en foudres de chêne, cette cuvée de rouge réunit toutes les caractéristiques d'un grand Bandol.

## Le Terroir

Il s'agit d'un terrain pauvre, constitué de calcaire, grès et marnes du crétacé supérieur marin. La présence de pierres permet de compenser cette faible fertilité.

## Les Cépages

Les raisins utilisés pour l'élaboration de nos rouges proviennent de vignes âgées d'au moins 15 ans.

- Le Mourvèdre, un cépage autochtone qui donne au vin charpente et rondeur. Il est représenté en majorité dans ce vin, comme l'exige l'appellation.
- Le Cinsault pour sa fraîcheur, sa finesse soyeuse.
- Le Grenache, qui apporte du corps, de la vinosité et du bouquet.
- La Syrah, en petite quantité, apporte de la vivacité et quelques notes réglissées au vin.

## Le Vignoble et la Culture

La surface exploitée du domaine est de 60 ha dont 40 sont en fermage, formule qui permet le contrôle constant de la culture. La remise en forme du vignoble entre 1956 et 1986 a permis un remembrement des parcelles pour faciliter l'utilisation des machines modernes.

Les plantations ont été réorganisées en vastes terrasses aux expositions variées.

La culture est traditionnelle avec un travail mécanique de la terre et une conduite de la pousse dans un grand respect de la plante.

## Les conditions de Vinification

- Récolte à la main.
- Tri extrêmement sélectif du raisin.
- Le raisin est totalement éraflé avant d'être mis en cuves pour fermentation et macération.
- Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées puis lente fermentation malolactique en foudres de chêne.
- Elevage de 18 à 20 mois en foudres de chêne pour la clarification et la maturation du vin.
- Mise en bouteilles au printemps.

## Les Alliances

Le cépage Mourvèdre majoritaire donne à ce vin son caractère épicé et animal avec un bouquet très généreux de cassis et de griotte. Il est tannique, chaleureux et bien équilibré. Alliance remarquable avec les côtes de bœuf, les plats épicés, les fromages...  
Température de service : 15/16 °C.

AOC Bandol  
ROUGE

Château Romassin  
Le Castellet



**I**n Eichenholzfässern ausgebaut, vereinigt diese Rotweincuvée alle Merkmale eines großen Bandol.

## Der Boden

Es handelt sich um einen armen Boden, aus Kalkboden, Sandstein und Mergel des hohen Kreidezeitalters. Die Anwesenheit von Steinen erlaubt, diese schwache Fruchtbarkeit etwas zu verbessern.

## Die Rebsorten

Die für den Ausbau unserer Rotweine genommenen Trauben kommen ausschließlich von Reben, die mindestens 15 Jahre alt sind:

- Der Mourvèdre, eine bodenständige Rebsorte, welcher dem Wein Struktur und Abgerundetheit gibt. Er ist der wichtigste Teil dieses Weines, wie es von der Appellation verlangt wird.
- Der Cinsault für seine Frische, seine seidige Feinheit.
- Der Grenache, welcher Körper, Weingeschmack und Bukett bringt.
- Die Syrah, in kleiner Menge, welche dem Wein Lebendigkeit und einige Süßholznoten bringt.

## Die Weinberge und ihre Bearbeitung

Das Weingut verfügt über 60 ha, von denen 40 ha in Pacht sind. Diese Formel erlaubt die stete Kontrolle der Kultur. Die Neugestaltung der Weinberge, in den Jahren 1956 bis 1986, erlaubte eine Zusammenlegung der Parzellen, um die Benützung der modernen Maschinen zu erlauben. Die Bepflanzungen wurden auf breiten Terrassen vorgenommen, mit ganz verschiedenen Lagen. Die Bearbeitung ist herkömmlich, mit einer mechanischen Bearbeitung der Erde und einer Pflanzenführung im Respekt der Pflanze.

## Die Bedingungen der Weinbereitung

- Handlese.
- Außerst selektive Auslese der Trauben.
- Die Trauben werden vollständig entbeert, vorher sie zur Gärung und Mazeration in die Cuves gebracht werden.
- Langsame alkoholische Gärung in thermoregulierten Cuves und dann langsame malolaktische Gärung in Eichenholzfässern.
- 18 bis 20-monatige Alterung in Eichenholzfässern für die Klärung und das Ausreifen des Weines.
- Flaschenabfüllung im Frühjahr.

## Bündnisse

Die Rebsorte Mourvèdre, Hauptanteil dieses Weines, gibt dem Wein seinen würzigen, wilden Charakter mit einem sehr reichen Bukett nach schwarzen Johannisbeeren und Weichselkirschen. Er hat Tannin, ist liebenswürdig und gut ausgeglichen. Bemerkenswert zu Rinderrippenstück, gewürzten Gerichten, Käse... Man reicht ihn bei 15/16 °C.

Route du Fort-de-Brégançon  
83250 La Londe-les-Maures  
Tél. 33 (0)4 94 01 53 53  
Fax 33 (0)4 94 01 53 54  
www.domaines-ott.com  
ott.particuliers@domaines-ott.com

RC. Toulon B 775 712 755

Domaines  
Ott ★