



# CHÂTEAU ROMASSAN

- LES PRÉLUDES -

## ROUGE 2021

AOC BANDOL

### MILLÉSIME

L'automne et l'hiver se succèdent dans une grande douceur. Le temps des fumures pour nos sols, du chaussage pour nos vignes. Laissé au repos, le vignoble entame son réveil avec un débourrement classique au début du printemps. La nuit du 8 avril un épisode de gel sévit sur une partie du vignoble.

Mais la nature va nous étonner en permettant un départ fructifère de nouveaux bourgeons. Le printemps sera pluvieux avec un décalage du début de floraison. L'été 2021 aura encore été chaud, comme depuis près de 10 ans avec des phénomènes de canicule aléatoires en durée et en intensité.

Le 19 août, les vendangeurs se mettent en action pour récolter les premières grappes de grenache.

### DÉGUSTATION

Le vin présente une robe grenat, soutenue et limpide.

Des arômes de groseille, de griotte et de réglisse marquent le premier nez, avant une évolution vers des notes de garrigue.

En bouche, l'ensemble est velouté sur des tanins fins et soyeux.

Un vin harmonieux et gourmand avec une belle fraîcheur portée par un boisé délicat.



« Un vin harmonieux, gourmand et frais »



### TERROIR

Le vignoble de 90 hectares est réparti sur les huit communes de l'appellation, sur des sols de marnes et de calcaires particulièrement bien adaptés au mourvèdre, conciliant deux types principaux de climats.

Dans la vallée, le raisin livre plus de jus et de croquant, tandis que sur les coteaux, en altitude et en restanques, il offre davantage de corps et de structure.

### CÉPAGES

70% MOURVÈDRE  
20% GRENACHE  
10% SYRAH