



CHÂTEAU ROMASSAN

ROUGE 2021

AOC BANDOL

MILLÉSIME

L'automne et l'hiver se succèdent dans une grande douceur. Le temps des fumures pour nos sols, du chaassage 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.

« nez élégant de fruits noirs légèrement mentholé,
bouche soyeuse et fraîche, finale fruitée et réglissée »

DÉGUSTATION

Robe grenat rubis.

Nez élégant aux notes mentholées, subtilement boisées et vanillées, avec une belle expression de griottes et de myrtilles.

Bouche fraîche et savoureuse, portée par des fruits noirs concentrés. La texture soyeuse et les tanins fondus lui confèrent une agréable harmonie.

Finale poudrée sur un fruité persistant, nuancée par des arômes de bâton de réglisse.



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

80% MOURVÈDRE
15% GRENACHE
5% SYRAH