



MARQUIS DE FESQUES ROUGE 2018

2019 : année solaire

Le millésime 2019 s'est caractérisé au niveau climatique par un soleil généreux et la prédominance de la douceur tout au long de l'année avec deux vagues de chaleur assez courtes mais d'une intensité exceptionnelle au mois de juin et de juillet.

Sa couleur est d'un rouge grenat profond. Ce vin rouge affiche de beaux atouts méridionaux, les arômes de fruits rouges et noirs dominant : le cassis, la mûre et la cerise se mêlent à de délicates saveurs épicées telles que la cannelle et le poivre. La bouche se présente tendre et structurée et laisse place à une belle fluidité. Le tanin est sablonneux et l'équilibre est au rendez-vous. Cette cuvée met en exergue le potentiel des terroirs de Cassis dans la production de vins rouges ambitieux et de garde.

PHILOSOPHIE

Le Domaine du Bagnol est certifié en agriculture biologique depuis 2014 et expérimente ce mode de conduite du vignoble depuis 2009.

CEPAGES

Mourvèdre : 80% ; Grenache : 20% en parcellaire de vieilles vignes

SOL

Terrain argilo calcaire

PRODUCTION

5 000 bouteilles

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et foulés.
Pressurage direct.
Fermentations en demi-muid



VENDANGES

Manuelles uniquement, le matin et réalisées par tris successifs des raisons sains à maturité

CULTURE

Traditionnelle avec travail du sol, ébourgeonnage au printemps et égrappage début juillet

GARDE

10 à 15 ans ans

ACCORD METS / VINS

Magret de canard rôti aux épices, sauce grand veneur aïnelles et cerises, cerfeuil tubéreux et graines de tonka.

PRIX PUBLIC

24.50€

Domaine du Bagnol – 12 avenue de Provence – 13260 CASSIS

04.42.01.78.05 – lebagnol@orange.fr

