



CHATEAU SAINTE ANNE

Sainte Anne, propriété familiale où plusieurs générations d'officiers de marine ont laissé la place à d'actuelles générations de vignerons.

Le vignoble de Sainte Anne a toujours fait jouer ses atouts :

- une richesse géologique, les calcaires les plus arides voisinent avec des veines de sable blanc très pur qui permettent un drainage du sol en profondeur.

- un micro climat avec des nuits très fraîches dès le début septembre qui permettront à notre cépage, le Mourvèdre (60% de l'encépagement) d'accomplir sa parfaite maturité.

Jusqu'en octobre, date des vendanges, la forte chaleur des jours encore très ensoleillés, les pluies violentes d'automne, les rafales de vents dominants tel le Mistral, les influences de l'air marin (la Méditerranée est à 2km à vol d'oiseau), l'ensemble de tous ces paramètres constitue une véritable niche écologique encore préservée où se concentre l'expression de son terroir.

A.O.C. Bandol Rouge 2017

- **Cépages** : Mourvèdre 60% - Grenache 20% - Cinsault 20%
- **Moyenne d'âge des vignes** : 56 ans
- **Sol** : Côteaux d'exposition Nord-Est, sols argilo-calcaires. Travail du sol selon les méthodes de l'agriculture biologique, Certification Ecocert depuis 1992.
- **Rendement** : 31 Hl/ha.
- **Récolte** : Vendanges manuelles et traditionnelles. Un premier tri est effectué dans la vigne. Le raisin, une fois cueilli est amené à la cave en caisses. Il est parfaitement sain, les grains ne sont pas éclatés.
- **Vinification** : Traditionnelle, éraflage total.
- **Cuvaison** : 21 jours. Extraction douce.
- **Elevage** : Le vin vieillit en foudres de chêne de 50Hl.
- **Mise en bouteille** : Mars 2020
- **Dégustation** : Peut être consommé jeune (entre 2 et 5 ans) : tanins soyeux et enrobés, belle puissance aromatique (fruits rouges, épices, poivre). En vin de garde (entre 5 et 15 ans) : tanins fondus, palette aromatique de fruits noirs, truffe, cuir, réglisse.





CHATEAU SAINTE ANNE

Sainte Anne is a family run estate located on the Bandol appellation, in the heart of Provence. Our vineyard benefits from a complex soil composition (dry limestone mixed with white sand allowing a very deep drainage) and a specific micro-climate with cool nights allowing the local variety, Mourvèdre, to reach perfect ripeness.

The growing season sees striking heat in summer, heavy rain in fall, powerful winds (Mistral) and a strong maritime influence.

This brings all necessary elements for our grapes to offer the best expression of our terroir.

Grapes are vinified in white, rosé and red wines. The necessary 18 months of wood ageing (50 hl large oak tanks) brings silky and smooth tannins to our red wines.

A.O.C. Bandol Rouge 2017

- **Vines:** Mourvèdre 60% - Grenache 20% - Cinsault 20%
- **Vineyards:** 56 years old
- **Soils:** Vines grown on slopes. North-Eastern exposure, chalky limestone soil. Bio certified since 1992, Control ECOCERT.
- **Production:** 31 Hl/ha.
- **Harvesting:** Manually, traditional methods with a first selection in the vineyards. Once the grapes are picked they are brought directly to the cellars. The grapes are therefore sound.
- **Vinification:** Traditional method
- **Fermenting:** Soft extraction.
- **Ageing:** 18 months in 50HL oak vats.
- **Bottling:** March 2020
- **Characteristics:** 2 to 5 years : Release of smooth tannins with spicy taste (red fruit, spices, pepper)
15 years : Release of melted tannins, taste of black fruit, truffle, leather, liquorice.

