



Domaine Bunan, Mas de la Rouvière, Rosé, Bandol AOC, 2017

Sur le terroir du Castellet, des parcelles sélectionnées en vue de subtils assemblages.

Les seigneurs du château médiéval du Castellet ont, de tout temps, agrémenté leur table des vins issus de ces restanques, aujourd'hui dominées par ce mas du XVIIIème siècle, à l'architecture typiquement provençale.

En 1969, Paul et Pierre Bunan ont entrepris de renouveler l'encépagement de ce vignoble désormais harmonieusement composé des cinq cépages typiques de l'appellation.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique. Vendanges manuelles (conformément à la réglementation de l'appellation Bandol).

Code SAQ
11657403
29,30 \$



Terroir

Localisation : Le Castellet
Sous-sol : marno-calcaire
de l'ère secondaire,
période du crétacé supérieur
Rendement 30 hl à l'hectare



Cépages

Cinsault : 30%
Grenache : 30%
Mourvèdre : 40%



Temps de garde
de 5 à 6 ans



Caractéristiques

Robe pétale de rose
Nez franc, fin caractérisé par des saveurs de fruits exotiques



Accords mets et vins

Viandes grillées, blanches braisées, spécialités provençales,
poissons en sauce



Médaille

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2018



Techniques de culture

Ébourgeonnage manuel
Epamprage manuel
Travail du sol
Vendanges en vert manuelles
mode de culture en agriculture Biologique depuis 2008



Degré
14°



Médaille d'argent
Concours général
agricole de Paris
2018



Domaine Bunan, Moulin des Costes, Rosé, Bandol AOC, 2017

Le Moulin des Costes est le premier ancrage des Domaines Bunan, des assemblages de caractère pour un Bandol de grande tradition.

En 1961, époque de son acquisition, la propriété déjà partiellement replantée aux normes de la très ancienne appellation Protégée « Bandol » offre un avenir prometteur aux deux jeunes hommes que sont alors Pierre et Paul.

Les restanques du Moulin des Costes, ouvertes sur la Méditerranée, très typiques de l'appellation, offrent aujourd'hui des pieds de Mourvèdre et de Grenache vieux de 45 ans.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique. Vendanges manuelles (conformément à la réglementation de l'appellation Bandol).

Code SAQ
13253218
29,25 \$



Cépages

Mourvèdre : 35%
Grenache : 25%
Cinsault : 40%



Dégustation

à une température de 12 à 14°C



Temps de garde

de 5 à 6 ans



Caractéristiques

Robe rose pâle, lumineuse
Très parfumé, sec et gras à la fois
Nez expressif, élégant et fruité



Accords mets et vins

La bouillabaisse, les plats provençaux, poissons et rougets grillés, plats épicés, sushis...



Médaille

OR Concours Général Agricole de Paris 2018



Degré

13,5°



Médaille d'or
Concours général
agricole de Paris
2018



Le millésime
2015 a été classé
N° 90 du Top 100
Wine Spectator
2016



**Importation
privée
31,75 \$**



**Médaille d'or
Concours
général agricole
de Paris 2019**

Domaine Bunan, Moulin des Costes, Blanc, Bandol AOC, 2018

Le Moulin des Costes est le premier ancrage des Domaines Bunan, des assemblages de caractère pour un Bandol de grande tradition.

En 1961, époque de son acquisition, la propriété déjà partiellement replantée aux normes de la très ancienne appellation Protégée « Bandol » offre un avenir prometteur aux deux jeunes hommes que sont alors Pierre et Paul.

Les restanques du Moulin des Costes, ouvertes sur la Méditerranée, très typiques de l'appellation, offrent aujourd'hui des pieds de Mourvèdre et de Grenache vieux de 45 ans.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique. Vendanges manuelles (conformément à la réglementation de l'appellation Bandol).



Cépages

Clairette Pointue : 50%
Bourboulenc : 20%
Sauvignon: 10%
Ugni blanc: 20%



Dégustation

à une température de 12 à 14°C



Temps de garde

de 5 à 6 ans



Caractéristiques

Blanc solide et frais, au nez envoûtant, fin et persistant



Accords mets et vins

Daube d'agneau au vin blanc de Bandol, Rougets grillés filet d'huile d'olive Bunan, Crottin de chèvre mariné à l'huile d'olives sur lit de salade verte, mignonnette de poivre et éventail de pommes



Degré

13.5°



**Importation
privée
34,00 \$**

Domaine Bunan, Moulin des Costes, Rouge, Bandol AOC, 2015

Le Moulin des Costes est le premier ancrage des Domaines Bunan, des assemblages de caractère pour un Bandol de grande tradition.

En 1961, époque de son acquisition, la propriété déjà partiellement replantée aux normes de la très ancienne appellation Protégée « Bandol » offre un avenir prometteur aux deux jeunes hommes que sont alors Pierre et Paul.

Les restanques du Moulin des Costes, ouvertes sur la Méditerranée, très typiques de l'appellation, offrent aujourd'hui des pieds de Mourvèdre et de Grenache vieux de 45 ans.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique. Vendanges manuelles (conformément à la réglementation de l'appellation Bandol).



Cépages

Le Mourvèdre : 70%
le Cinsault : 20%
la Syrah : 10%.



Élevage

Traditionnel en foudres et en barriques.



Caractéristiques

La Robe rubis est dense.
Le Nez finement boisé, dominé par les arômes de fruits rouges, mûre et framboise.
Ample en bouche, équilibré, tanins ronds.



Dégustation

décanter avant dégustation
à une température de 18°C



Accords mets et vins

Accompagne le gibier à plume, le canard, la truffe, le gigot à la ficelle, la noisette d'agneau, le bœuf aux olives, les fleurs de courgette truffées, les rougets grillés.



Temps de garde

5 à 15 ans



Degré

14°



Importation
privée
68,25 \$

Domaine Bunan, Moulin des Costes Charriage, Rouge, Bandol AOC, 2014

Le Moulin des Costes est le premier ancrage des Domaines Bunan, des assemblages de caractère pour un Bandol de grande tradition.

En 1961, époque de son acquisition, la propriété déjà partiellement replantée aux normes de la très ancienne appellation Protégée « Bandol » offre un avenir prometteur aux deux jeunes hommes que sont alors Pierre et Paul.

Les restanques du Moulin des Costes, ouvertes sur la Méditerranée, très typiques de l'appellation, offrent aujourd'hui des pieds de Mourvèdre et de Grenache vieux de 45 ans.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique. Vendanges manuelles (conformément à la réglementation de l'appellation Bandol).



Cépages

Essentiellement Mourvèdre : 98%
Syrah : 2%



Élevage

L'élevage se fait en barriques neuves.



Caractéristiques

Robe brillante, intense, rubis profond. Nez portant sur les épices, le menthol et le cèdre. Bouche persistante, aux tanins puissants, finale de saveurs de mûre et de poivre noir.



Dégustation

Carafier avant dégustation à 18°C. Longue garde, exprime toute l'intensité du Mourvèdre.



Accords mets et vins

Accompagne le gibier à plume, le canard, la truffe, le gigot à la ficelle, la noisette d'agneau, le bœuf aux olives, les fleurs de courgette truffées, les rougets grillés.



Temps de garde

10 à 20 ans



Degré

15°



**Importation
privée
34,00 \$**

Domaine Bunan, Mas de La Rouvière, Rouge, Bandol AOC, 2015

Sur le terroir du Castellet, des parcelles sélectionnées en vue de subtils assemblages, les seigneurs du château médiéval du Castellet ont, de tout temps, agrémenté leur table des vins issus de ces restanques, aujourd'hui dominées par ce mas du XVIIIème siècle, à l'architecture typiquement provençale.

En 1969, Paul et Pierre Bunan ont entrepris de renouveler l'encépagement de ce vignoble désormais harmonieusement composé des cinq cépages typiques de l'appellation.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique. Vendanges manuelles (conformément à la réglementation de l'appellation Bandol).



Terroir

Localisation : Le Castellet
Sous-sol : marno-calcaire de l'ère secondaire, période du crétacé supérieur
Rendement 30 hl à l'hectare



Cépages

Mourvèdre : 60%
Grenache : 20%
Cinsault : 10%
Syrah : 10%



Élevage

18 mois en foudre de chêne



Caractéristiques

Tannins fondus
Petits fruits rouges, épices.
Rond, équilibré, velouté.



Dégustation

décanter avant dégustation
à une température de 18°C



Accords mets et vins

Accompagne les poissons cuisinés au vin rouge, la cuisine marinée, le civet de lotte, le canard à l'orange, le feuilleté aux girolles.



Temps de garde

5 à 10 ans bouteilles couchées à l'abri de la lumière



Techniques de culture

Vendanges totalement égrappées. Macération en cuve bois tronconique. Elevage traditionnel en foudre.



Degré

14,5°