



Bandol Rouge (Økologisk), Château la Vivonne, Côtes de Provence, Frankrig

Château la Vivonne, grundlagt i 1904, er et ikonisk vinhus i det provencalske terroir og specialiserer sig i vine fra Bandol og Côtes de Provence. I mere end 75 år har de videreført vinavlens kunst med passion og dedikation. Hver årgang er frugten af et håndværk, der er blevet videregivet fra generation til generation. Château la Vivonne, som er opkaldt efter dets grundlægger Anne Vivonne, blev i 2010 overtaget af Michel Benhaim. Han igangsatte en modernisering for at producere vine, der fuldt ud afspejler det prestigefyldte terroirs unikke identitet, samtidig med at han fastholdt en stærk økologisk forpligtelse. Château la Vivonne er engageret i at bevare og fremme terroiret i Bandol og Côtes de Provence gennem en autentisk tilgang, hvor miljøvenlige og pesticidfri dyrkningsmetoder har været anvendt siden 1987. Ejendommen dækker 26 hektar, fordelt med 13 hektar i Côtes de Provence og 13 hektar i Bandol.

Château la Vivonne er certificeret økologisk og har opnået høj miljøværdi (high environmental value), hvilket understreger deres engagement i at bevare og fremme terroiret. Vinmarkerne er primært beplantet med Mourvèdre, regionens signaturdrue. Vinstokkenes gennemsnitsalder er 35 år, med et udbytte på 30 hektoliter pr. hektar, hvilket sikrer en koncentreret produktion, der afspejler vinens kvalitet og bæredygtighed. Mourvèdre er berømt for at frembringe kraftige, strukturerede vine med en bemærkelsesværdig dybde og kompleksitet. Druen er synonym med lang levetid og skaber vine, som ikke blot modstår tidens tand, men også udvikler deres komplekse lag i løbet af årtier. Mourvèdres ukuelige karakter og evne til at klare barske forhold afspejler ånden hos dem, der dyrker den, og gør den til et sandt symbol på udholdenhed og styrke i vinavlen.

Vinene fra Château la Vivonne er nærmest så klassiske Bandol, som det kan blive. En virkelig klassisk og udtryksfuld fortolkning, der helt sikkert vil glæde alle fans af Bandol.

Bandol Rouge (Økologisk)

Næsen byder på røde frugter og krydderier. Fyldig og balanceret i munden med tilstedeværende tanniner. Frisk og mineralsk i afslutningen. Lagringspotentiale er 15 år og muligvis længere.

Vinen kan anbefales til kalvekød, oksekød og vildt.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2021.

Distrikt

Côtes de Provence.

Appellation

Bandol AOP.

Druesorter

90% Mourvèdre og 10% Grenache.

Lagring

Vinen lagres i 18 måneder på egetræsfade med efterfølgende flaskelagring.