DOMAINES





CHÂTEAU ROMASSAN

AOC BANDOL

2020

IL MILLESIMO

L'annata 2020 ha alternato stagioni con temperature particolarmente dolci a precipitazioni di 800 mm, principalmente concentrate nei mesi autunno-inverno. Dopo un inverno di una grande clemenza, da metà marzo a fine maggio, le condizioni meteorologiche temperate hanno garantito un periodo di fioritura ottimale. Le lunghe giornate calde di giugno e le buone condizioni sanitarie hanno incoraggiato a fermare i trattamenti e il lavoro del suolo per evitare lo stress vegetale. Per garantire l'equilibrio e la freschezza i primi grappoli sono stati raccolti il 12 agosto.

IL TERRITORIO

Terreno è povero, calcareo, e costituito da arenarie e marne del fondo marino superiore cretaceo. L'acidità del terroir e le poche precipitazioni sono compensate dall'aria marina del Golfo di Bandol.



LA DEGUSTAZIONE

Di un leggero color pesca, questa cuvée 2020 si presenta con una bella intensità aromatica. Il naso è fresco e fruttato sulle note di pesca e pompelmo. Con l'areazione si sviluppano aromi di frutta e note finemente speziate. La bocca è complessa e guidata da sapori di agrumi e pesca della vite. Ampio, raffinato, la punta dell'acidità nel finale conferisce a questo vintage una piacevole persistenza.