

DOMAINES

Ott★<sup>®</sup>

# CHÂTEAU ROMASSAN

**ROUGE 2019**  
AOC Bandol

## LA DÉGUSTATION

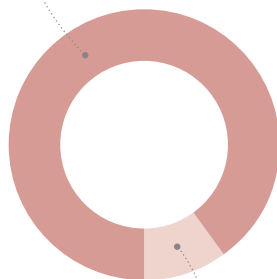
La cuvée 2019 offre une belle robe de couleur grenat.

Le nez s'ouvre sur les épices, rehaussés de notes légèrement mentholées.

En bouche, l'attaque est dense et fraîche. Un vin solaire porté par des arômes de fruits noirs qui, associés aux tanins soyeux, lui apportent richesse, gourmandise et une agréable persistance.

## LES CÉPAGES

90%  
Mourvèdre



10%  
Grenache



DE LA RICHESSE,  
DE LA GOURMANDISE ET  
UNE AGRÉABLE PERSISTANCE.

## LE MILLÉSIME

« Les années se suivent et ne se ressemblent pas ». Cette citation s'applique merveilleusement bien sur ce millésime et relance une fois de plus le métier passionnant du vigneron. L'année 2019 débute par une vague de chaleur au mois de février, ce qui est assez rare pour la période. L'inverse se produit avec les périodes plus fraîches d'avril et mai, ralentissant le cycle végétatif de la plante. Le temps se stabilise à la floraison, avec de belles journées ensoleillées et des nuits légèrement fraîches. Nous observons et nous adaptons jour après jour pour accompagner la vigne en lui évitant le moindre stress. Les conditions sanitaires sont excellentes avec des chaleurs qui commencent à s'installer durablement. Les vendanges se déclenchent à la mi-août avec une belle récolte sur l'ensemble des domaines, donnant de très beaux équilibres et une belle expression du fruit.

## LE TERROIR

Le vignoble de 90 hectares est réparti sur les huit communes de l'appellation, sur des sols de marnes et de calcaires particulièrement bien adaptés au mourvèdre, conciliant deux types principaux de climats. Dans la vallée, le raisin livre plus de jus et de croquant, tandis que sur les coteaux, en altitude et en restanques, il offre davantage de corps et de structure.