



# CHÂTEAU ROMASSAN

## ROUGE 2020

AOC BANDOL

### MILLÉSIME

Le millésime 2020 est de nouveau marqué par des températures annuelles particulièrement douces et une pluviométrie moyenne de 800 mm, concentrée principalement d'octobre à mars. Après un hiver d'une grande clémence, le débourrement est observé la première quinzaine du mois de mars.

Fin mai, les conditions météorologiques tempérées assurent une période de floraison optimale.

La sortie des grappes est parfaitement homogène sur l'ensemble des vignobles. Juin jouit de longues journées chaudes. Les bonnes conditions sanitaires nous incitent à stopper nos traitements naturels, ainsi que le travail du sol pour éviter tout stress au végétal. La vigne poursuit son cycle de vie, accompagnée de chaleurs estivales.

Pour garantir un maximum d'équilibre et de fraîcheur sur le millésime, les premiers coups de sérateurs interviennent le mercredi 12 août.

**« Des tanins enrobés par la structure, des arômes de fruits noirs mûrs, sur une finale réglissée »**

### DÉGUSTATION

Une jolie robe grenat aux reflets rubis.

Un nez mentholé où se mêlent la griotte et la myrtille, avec des notes de violette légèrement torréfiées.

Le toucher en bouche est soyeux, tout en fraîcheur.

Le vin propose des tanins enrobés par la structure, sur des arômes de fruits noirs mûrs et une finale réglissée.



### 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.

### CÉPAGES

90% MOURVÈDRE  
10% GRENACHE