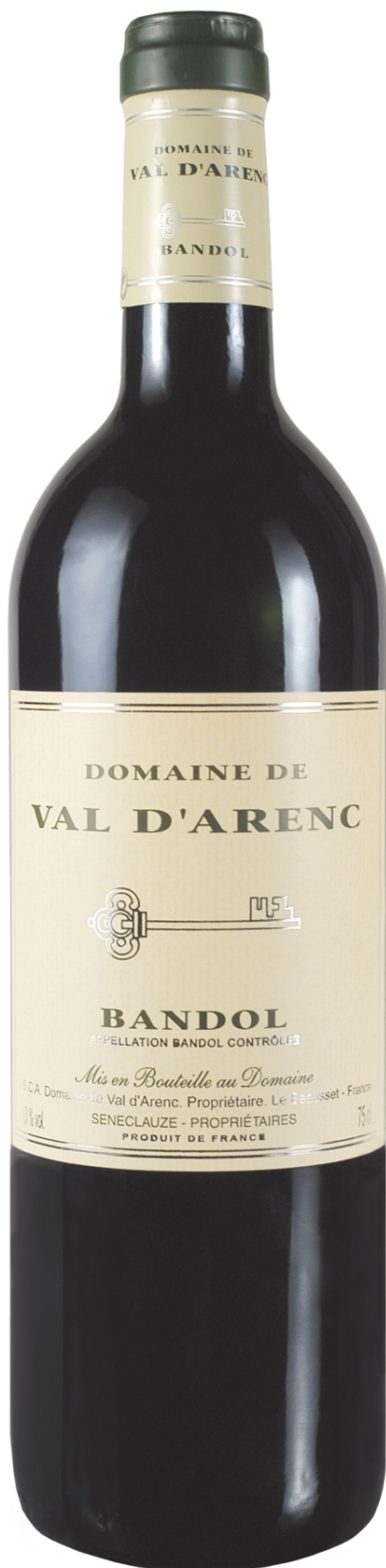


## Domaine de VAL D'ARENCE rouge Bandol

**Générosité, complexité, profondeur.**



### Son assemblage

Mourvèdre 70% pour la structure, le potentiel de garde et la longueur.  
Grenache 30% pour l'ardeur et la rondeur.

### Alchimie

La vendange, soigneusement triée selon sa maturité et son état sanitaire, est éraflée et foulée. Puis elle subit une macération préfermentaire à froid qui confère au vin gras et structure. Des remontages réguliers libèrent la puissance des tanins et l'intensité colorante des anthocyanes. Le vin est élevé pendant 18 mois dans les barriques de chêne de notre propriété médocaine, le Château Marquis de Terme à Margaux.

### Le savourer et le conserver

Ce vin de gastronomie mérite d'être servi à une température de 16 à 18°C. Selon son âge il offre **trois univers de sensation**.

**Jeune, le Domaine de Val d'Arrenc** est doté d'une robe pourpre intense, aux reflets violacés. Au nez il vous plonge dans une vasque de mûres, myrtilles, cassis, griottes, quelque peu compostées. Les nez fins perçoivent la violette en note de cœur et des épices en note de fond. En bouche générosité et structure dominant.

Sa texture tannique lui permet d'accompagner une viande grillée (côte de bœuf, côtelettes d'agneau), un gibier aux aïelles, un confit ou un magret de canard, du bœuf aux olives. Et encore moussaka maison, légumes farcis avec des brochettes.

**De 3 à 8 ans environ**, c'est la complexité qui domine. Le Domaine de Val d'Arrenc se pare d'une robe rubis et révèle un nez légèrement boisé mâtiné de poivre et de girofle, le tout enrobé dans de subtiles notes de violette. Le grain des tanins s'est affiné. La puissance a fait place à l'opulence.

Accords gastronomiques privilégiés avec les viandes en sauce ou marinées, le gibier (civet de lièvre, gigole de chevreuil, sanglier), les charcuteries de belle origine (jambon cru italien ou espagnol).

Les **vieux millésimes** de 10, 15 ans voire plus, développent un bouquet de musc et de cuir doublé sur fond de moka et de champignons. La profondeur de la bouche où plusieurs niveaux de sensations se succèdent, est rehaussée par la persistance. Décantez-les en cas de dépôt.

Au quotidien associez-le avec des viandes de choix (soudois d'agneau, mignon de veau) ; sur une table de fête avec les plats aux truffes. Et même avec un dessert au chocolat à condition qu'il soit peu sucré.

**Fontbrune de Val d'Arrenc rouge** Mourvèdre 50% Grenache 50%