BANDOL

J. Laville

1. Bandol blanc 2018

Oeil: pâle, transparent, brillant, légers reflets verts, un peu gras (dense)

1er Nez: herbacé, très vif

2e Nez: fleurs blanches

Bouche: attaque franche, bon équilibre, fraîcheur puis légère amertume, très puissant et très élégant
fin de bouche longue avec légère acidité, très agréable; mangue, poire, coing, citron jaune et vert

2. Bandol rosé 2018

Oeil: clair, limpide, pelure d'oignon

1er Nez: soufré, pierre à fusil, fermé, cramé, empyreumatique, pas très expressif

2e Nez: cuivre, fraise, framboise

Bouche: pamplemousse, melon, amertume, acidité, fin de bouche salée

3. Bandol rouge 2016

Oeil: rouge grenat, soutenu, profond, limpide

1er Nez: fruits rouges, cannelle, bois, girofle, chocolat, « vin chaud » mais froid, épicé

2e Nez: épicé, animal

Bouche: nez nettement plus flatteur que bouche

franc, puissant, amertume, asséchant, finale agréable mais courte

Conclusion: jeune

4. Moulin des Costes 2015

Oeil: rouge grenat foncé, trouble

1er Nez: animal, fruits rouges compotés, cuir

2e Nez: fraise des bois, fruits rouges

Bouche: attaque franche, alcool, fruit, acidité présente puis s'estompe

matière +, légèrement asséchant en fin de bouche, bois présent mais fondu, astringent au départ

5. château de la Rouvière 2015

Oeil: rouge profond, reflets violacés

1er Nez: alcool, fruits aux sirop, prune, très épicé

2e Nez: animal (cuir, viscère)

Bouche: très tannique, puissant, cerise noire, pruneaux, acidité, amertume, asséchant au début, caractère, finale qui a de la longueur

Conclusion: mérite d'attendre

6. Moulin des Costes « Charrige » 2015

Oeil: rouge foncé, limpide, larmes soutenues, collerette violette

1er Nez: fin, léger, sous bois

2e Nez: vanille, chocolat, rond, équilibré, épicé (poivré), attaque franche, tannins bien fondus, bonne longueur, légèrement asséchant

Bouche: