

A.O.P BANDOL BLANC LA FONT DES PERES 2021



DÉGUSTATION

Robe scintillante et jaune pâle, aux reflets argentés.
Notes florales, senteurs d'aubépine, accompagnés des
arômes de beurre et d'épices fraîches, comme de
menthol.

Bouche franche, une pointe saline amène de la longueur,
sur une trame rafraîchissante de zestes d'agrumes.

12% vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage foulage avant macération pelliculaire sur 2 jours

Pressurage doux à basse pression

Débourbage à très basse température pendant 3 jours

Fermentation alcoolique et élevage 50% en cuve inox et

50% en fûts de chêne pendant 5 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture
biologique du Domaine.



RENDEMENT

24 hectolitres / hectare



CÉPAGES

54,7% Clairette

36,1% Bourboulenc

9,2% Vermentino



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

2021 est une belle année, plutôt solaire avec des
maturités lentes et de belle acidité.

A.O.P BANDOL ROSE LA FONT DES PERES 2020

Noté 92/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007

Noté 93/100 par Luca Maroni, critique Italien

Noté 91/100 par The Real Review

3 Tulipes par le guide la Tulipe Rouge

Noté 90/100 par Les Échos Supplément

Noté 92/100 par Luca Gardini, meilleur sommelier du monde 2010

Noté 16,5/20 par Jancis Robinson, critique britannique



DÉGUSTATION

Robe abricot clair aux nuances argentées.

Profil aromatique fin et subtil avec une trame minérale relevée de notes de framboise, de fruits exotiques et d'épices fraîches voir poivrées.

Bel équilibre en bouche avec une fine acidité.

Finale fraîche et croquante, gourmande avec des notes anisées.

12% vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Égrappage-foulage et pressurage à basse pression

Débourbage à très basse température pendant 3 jours

Fermentation alcoolique et élevage 85% en cuve inox et

15% en fûts de chêne pendant 5 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

39 hectolitres / hectare



CÉPAGES

51.5 % Grenache

36.1 % Mourvèdre

12.4 % Cinsault



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Episode de gel au printemps qui nous a fait perdre un tiers de notre récolte pour nos rouges. Reste pourtant une bonne année dans l'ensemble.

A.O.P BANDOL ROSE

LA FONT DES PERES

2021

92 / 100 par l'International Wine Report



Dégustation

Robe claire, de couleur litchi aux reflets argentés.
Profil aromatique complexe et élégant, avec des notes de fruit de la passion et de cassis, relevé par une pointe de poivre.

Bouche franche et croquante avec une belle acidité.
Finale structurée et persistante avec une note de cassis.

12 % vol.

Servir entre 10 et 12°C.



Vinification

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.
Égrappage-foulage et pressurage à basse pression
Débourbage à très basse température pendant 5 jours
Fermentation alcoolique et élevage 75% en cuve inox et 25% en fûts de chêne pendant 5 mois
Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



Rendement

39 hectolitres / hectare



Cépages

43 % Mourvèdre
37 % Grenache
20 % Cinsault



Un mot sur le millésime

2021 est une année solaire combinant des maturités lentes et une belle acidité





A.O.P BANDOL ROSE LA FONT DES PERES 2022



DÉGUSTATION

La robe est printanière, avec sa couleur pêche et brillante.

Les arômes sont délicats, avec ses parfums de petits fruits acidulés, de groseille, de fruits exotiques, de litchi et sa tonalité iodée, citronnée.

La bouche présente un joli volume, de la tension, de fins équilibres, où se mêlent la fraîcheur et la gourmandise de fruits exotiques, laissant une finale longue, saline et rafraîchissante.

12 % vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Égrappage-foulage et pressurage à basse pression

Débourbage à très basse température pendant 5 jours

Fermentation alcoolique et élevage 85% en cuve inox et 15% en fûts de chêne pendant 5 mois



RENDEMENT

38 hectolitres / hectare



CÉPAGES

55 % Mourvèdre

30 % Grenache

15 % Cinsault

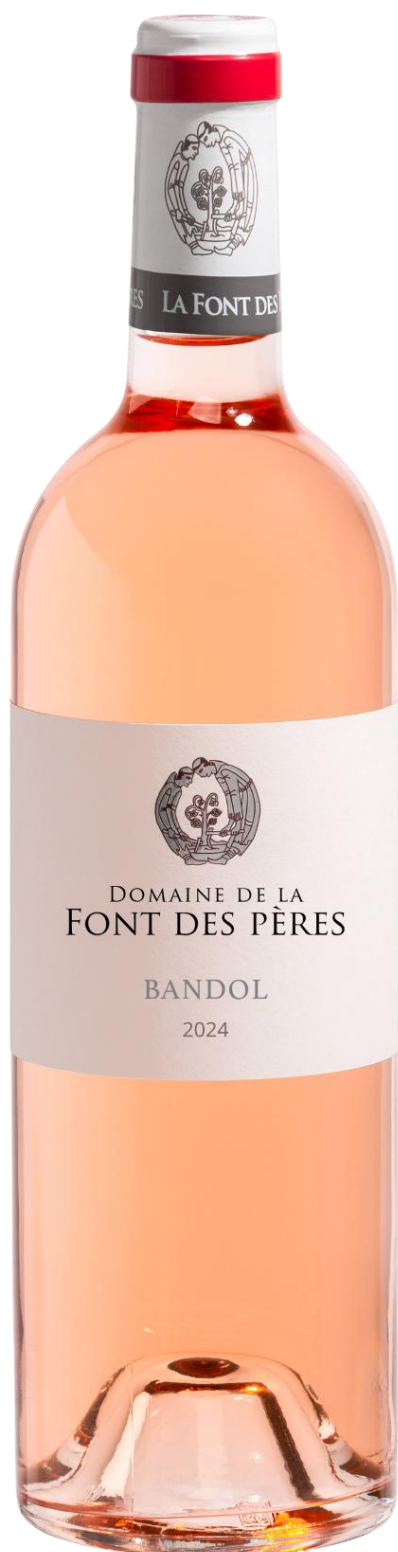


UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Millésime précoce, chaud et sec offrant un bel équilibre et une aromatique complexe malgré un rendement impacté par la sécheresse.



A.O.P BANDOL ROSE LA FONT DES PERES 2024



Dégustation



Le Domaine de la Font des Pères Bandol Rosé 2024 présente un bouquet attrayant de fraises mûres, de clémentines piquantes et de pêches blanches succulentes, le tout agrémenté d'un soupçon de melon et d'une note minérale croustillante. En bouche, il est expressif, offrant une fraîcheur vibrante et une acidité vive qui dynamise le vin, culminant dans une finale rafraîchissante qui s'attarde juste assez pour que vous en redemandiez.

13 % vol.

Servir entre 10 et 12°C.



Vinification



Rendement

???



Cépages

50,5 % Mourvèdre

34,2 % Grenache

15,3 % Cinsault



Un mot sur le millésime



A.O.P BANDOL ROUGE 2019



Noté 93/100 par Bettane et Desseauve

Noté 17/20 par Jancis Robinson, critique de vin britannique

Noté 92/100 par Gault&Millau



DÉGUSTATION

La robe est de couleur griotte, aux nuances pourpre. Le nez présente de la profondeur et une belle complexité liant douceur et fraîcheur avec des arômes de fruit, de vanille et de café associés à une note poivrée et des arômes de maquis.

La bouche est pleine, construite, marquée par une salinité apportant de la fraîcheur. La texture est riche et persistante, sous ses notes d'épices douces.

13% vol.

Servir à température ambiante.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-foulage partiel

Fermentation alcoolique en cuve inox avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

Elevage en fût de chêne pendant 18 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

21,9 hl/ha



CÉPAGES

86% Mourvèdre

11% Grenache

3% Syrah



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Beau millésime dans l'ensemble, malgré les fortes chaleurs qui ont causé quelques blocages de maturité.





A.O.P BANDOL ROUGE 2020

Noté 16,5/17 dans l'article « Le Point » le 05 septembre 2024

Noté 93/100 par Bettane + Desseauve édition 2025

Noté 90/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007



Dégustation

La robe est de couleur cerise avec des nuances pourpres. Le nez s'exprime avec relief : de la puissance sous une trame délicate, avec des arômes floraux, qui laissent place à un panel d'arômes torréfiés et épicés.

La bouche est franche, droite, ciselée en finale, avec ses jeunes tanins, laissant une finale dynamique, sapide et agréable, à travers les arômes de café et de beurre salé qui apportent une belle persistance.

12 % vol.

Servir à température ambiante.



Vinification

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-foulage partiel

Fermentation alcoolique en cuve inox avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

Eleveage en fût de chêne pendant 18 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



Rendement

32 hectolitres / hectare



Cépages

83.9% Mourvèdre

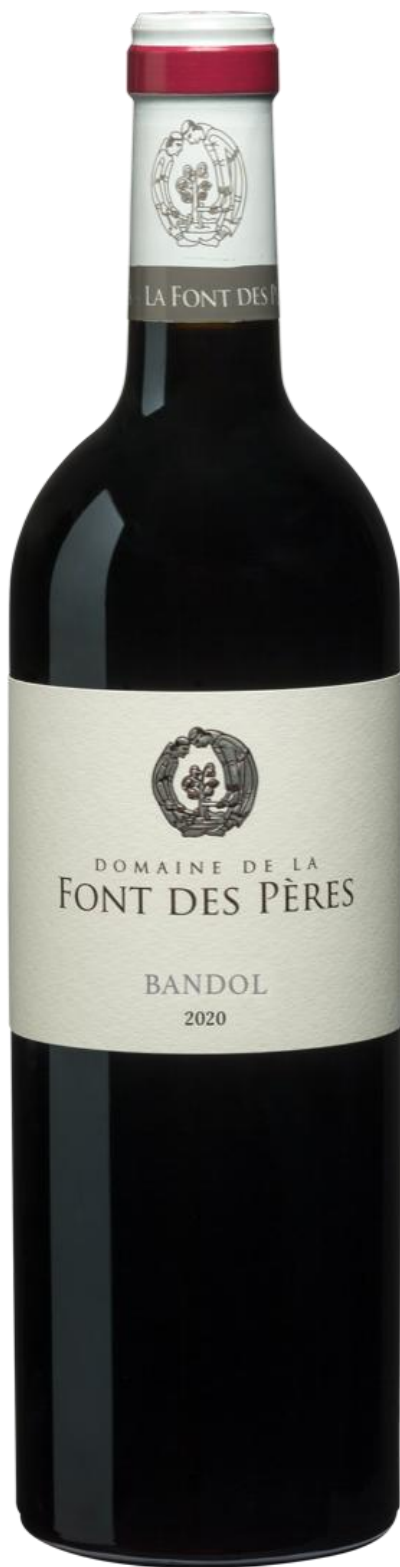
10.4% Grenache

5.7% Syrah



Un mot sur le millésime

Episode de gel au printemps qui nous a fait perdre un tiers de notre récolte pour nos rouges. Reste pourtant une bonne année dans l'ensemble.



A.O.P BANDOL ROUGE 2021



Dégustation

La robe est profonde, de couleur pourpre, et aux nuances violines.

Les arômes sont complexes, ils expriment le chocolat, les arômes torréfiés, une trame douce relevée par d'agréables notes de poivre, qui évoluent dans le temps sur des arômes floraux.

La bouche est gourmande, pleine, d'une texture volutée, marquée aussi par un caractère croquant, frais, qui accompagne de beaux tanins, qui structurent le vin, prêts à l'accompagner dans le temps.

12 % vol.

Servir à température ambiante.



Vinification

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-foulage partiel

Fermentation alcoolique en cuve inox avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

Elevage en fût de chêne pendant 18 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



Rendement

32 hectolitres / hectare



Cépages



Un mot sur le millésime

LES PÈRES

A.O.P BANDOL ROUGE 2022



DÉGUSTATION

La robe est franche, d'une couleur cerise et de reflets violacés.

Le nez s'exprime sur les épices, le camphre, et où avec les notes de garrigue se mêlent des tonalités de fraîcheur et de chaleur, rappelant la côte méditerranéenne.

La mise en bouche est précise, ciselée, le caractère frais rend le vin salivant, et les fins tanins amènent de la structure, de la longueur en finale.

13% vol.

Servir à température ambiante.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-foulage partiel

Fermentation alcoolique en cuve inox avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

Elevage en fût de chêne pendant 18 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

22 hectolitres / hectare



CÉPAGES

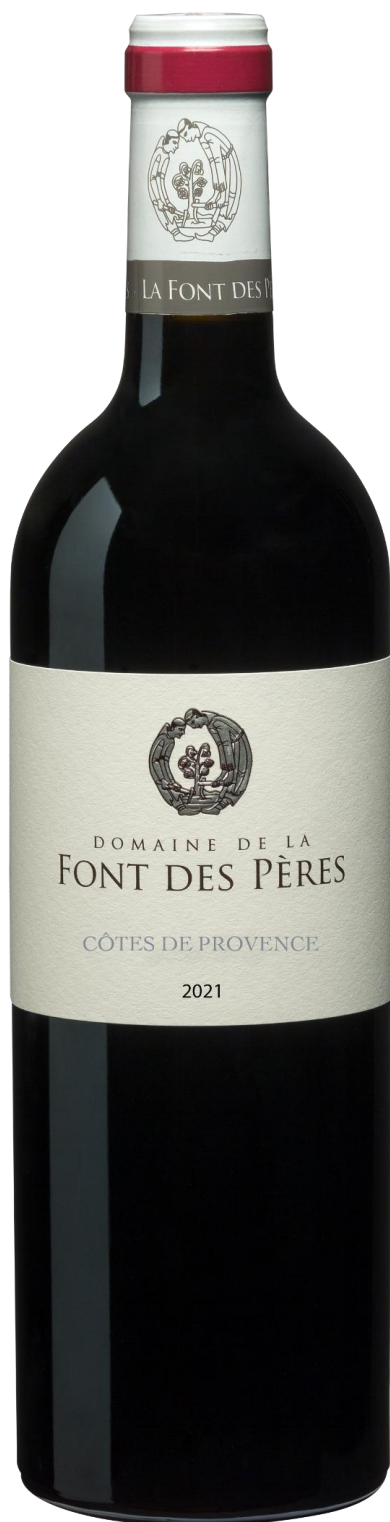
64,6% Mourvèdre

30,5% Grenache

3,7 % Syrah

1,2% Cinsault

A.O.P COTES DE PROVENCE ROUGE LA FONT DES PERES 2021



Dégustation

Robe de couleur griotte aux reflets violacés.
Nez marqué par la fraîcheur du fruit, arômes de cassis, balancée de tonalités florales et d'une note poivrée.
Bouche fraîche, ciselée, marquée par de fins tanins où des arômes de fruits rouges et d'herbes de Provence accompagnent une finale agréable et rafraîchissante.

13% vol.

Servir à température ambiante.



Vinification

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.
Egrappage-foulage partiel
Fermentation alcoolique en cuve inox avec un ou deux remontages par jour
Pressurage doux à basse pression
Fermentation malolactique en cuve inox
20% élevage en fût de chêne pendant 6 mois
Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



Rendement

44 hectolitres / hectare



Cépages

52% Cinsault
48% Mourvèdre



Un mot sur le millésime

2021 est une belle année, plutôt solaire avec des maturités lentes et de belle acidité.

LE MOURVÈDRE A.O.P CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2022



DÉGUSTATION

La robe de couleur saumon présente des reflets argentés.

Les arômes se dévoilent à travers une trame fraîche et minérale, où se mêlent des tonalités marines, iodées, à des arômes de citron et autres agrumes.

La bouche est fraîche et croquante, où les agrumes et la salinité amènent vers une finale salivante, balancée par de jolis amers.

12 % vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Égrappage-foulage et pressurage basse pression

Débourbage à très basse température pendant 5 jours

Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox.



RENDEMENT

40 hectolitres / hectare



CÉPAGES

86 % Mourvèdre

14 % Grenache



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Millésime précoce, chaud et sec offrant un bel équilibre et une aromatique complexe malgré un rendement impacté par la sécheresse.



I.G.P MONT CAUME ROUGE LA REPPE 2020

Noté 91/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007



Dégustation

La couleur est franche, brillante, aux nuances de grenat et de fraise confiturée.

Le profil aromatique s'exprime avec de l'élégance, une certaine complexité qui met en avant une tonalité minérale et épicée, une note de genièvre, des senteurs de garrigue.

La bouche est précise, droite, marquée par une belle acidité, qui amène de la fraîcheur, de la longueur, laissant une finale salivante, persistante, où les notes d'épices et d'aromates accompagnent de fins tanins

13,5% vol.

Servir à température ambiante.



Vinification

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-foulage partiel

Fermentation alcoolique en cuve avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

30% élevage en fût de chêne pendant 7 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



Rendement

22,9 hectolitres / hectare



Cépages

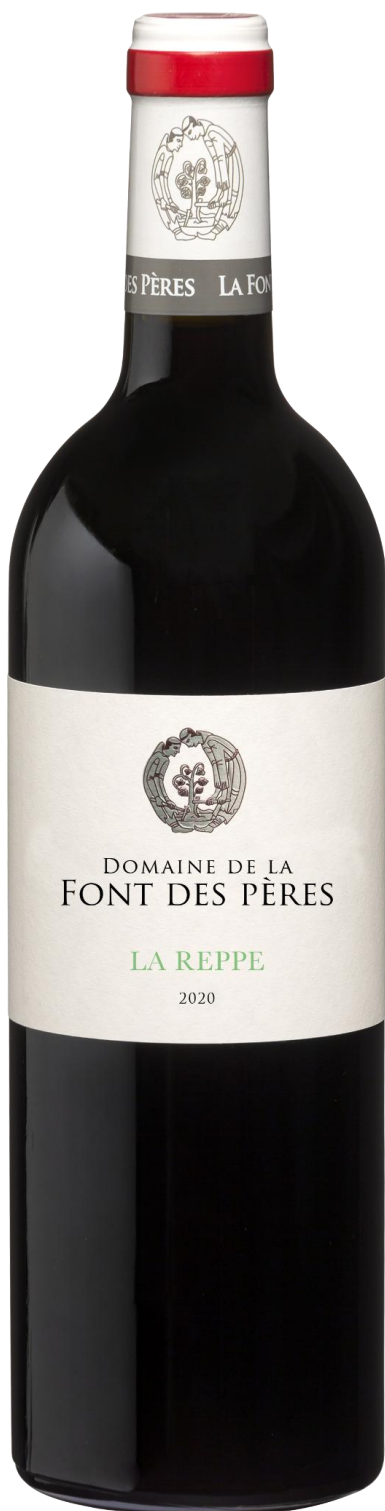
44,6% Carignan

36,5% Mourvèdre

18,9% Cinsault



Un mot sur le millésime



I.G.P MONT CAUME ROUGE LA REPPE 2021



DÉGUSTATION

Robe profonde à la couleur cerise noire.

Le nez s'exprime avec intensité, de la profondeur, avec des arômes de cacao, de mûre fraîche, et de thym.

Bouche présentant une belle matière fraîche avec des arômes de cacao, de fruits noirs, évoluant vers une finale tapissée et agréable.

13% vol.

Servir à température ambiante.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Egrappage-foulage partiel

Fermentation alcoolique en cuve avec un ou deux remontages par jour

Pressurage doux à basse pression

Fermentation malolactique en cuve inox

25% élevage en fût de chêne pendant 6 mois

Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



RENDEMENT

35 hectolitres / hectare



CÉPAGES

56,7% Carignan

24,4% Mourvèdre

18,9% Cinsault



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

2021 est une belle année, plutôt solaire avec des maturités lentes et de belle acidité.

I.G.P MONT CAUME BLANC

LA REPPE

2022



DÉGUSTATION

La robe de couleur jaune, mêle des reflets gris et verdoyants.

Le nez est complexe, profond, avec ses senteurs marines, ses notes d'épices et de gingembre, et des arômes de petits fruits confits, de citron.

La bouche présente de doux équilibres, une agréable suavité, contrebalancée par des zestes d'agrumes, des notes fraîches d'épices et de citron, de confit qui donne du caractère et de la persistance.

13% vol.

Servir entre 10 et 12°C.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri à la parcelle.

Égrappage-foulage et macération pelliculaire pendant 2 jours

Pressurage doux à basse pression

Débourbage à très basse température pendant 3 jours

Fermentation alcoolique et élevage 85% en cuve inox et 10% en fûts de chêne pendant 5 mois



RENDEMENT

27 hectolitres / hectare



CÉPAGES

52 % Clairette

48 % Ugni blanc



UN MOT SUR LE MILLÉSIME

Millésime précoce, chaud et sec offrant un bel équilibre et une aromatique complexe malgré un rendement impacté par la sécheresse.

BRUT NATURE ROSE LA FONT DES PERES 2022



Dégustation

La robe est claire, légère, de couleur saumonée, marquée par une effervescence fine et élégante. Le relief aromatique est dominé par les agrumes, le citron vert, et aussi par une tonalité minérale, crayeuse, combinée à des parfums d'épices, de végétaux. La bouche est fraîche et tendue, l'effervescence contribue à donner du volume et de la longueur. Les arômes d'agrumes, de citron, participent aux notes de zeste en finale, une fraîcheur aromatique qui donne un caractère salivant et rafraîchissant
12% vol.

Servir entre 10 et 12°C.



Vinification

Vendanges manuelles et tri à la parcelle. Égrappage-foulage et pressurage direct doux à basse pression. Débourageage sur trois jours à très basse température. Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox +15% de bois. Deuxième fermentation en méthode provençale à Flassans. Prise de mousse sur lattes pour 18 mois minimum. Résultat : un rosé effervescent brut nature (0 sucre) par méthode traditionnelle. Ce vin a été élaboré pendant la conversion en agriculture biologique du Domaine.



Rendement

23,7 hectolitres / hectare



Cépages

100% Mourvèdre



Un mot sur le millésime

2021 est une année solaire combinant des maturités lentes et une belle acidité
Noté 88/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007



GIN DU DOMAINE

Noté 92/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007

LE SECRET DE NOTRE GIN

Baies de genièvre, poivre Timut, poivre de Sichuan ou encore Passiflore, l'association de 10 plantes aromatiques créent la singularité de notre gin.

Mais le secret de notre création réside, lui, dans un autre détail: l'eau. C'est un clin d'œil au nom du domaine, La Font signifiant « source » en Provençal. Les moines à l'origine du reste du nom ont probablement distillé mais nous avons su magnifier l'ingrédient essentiel à tout alcool exceptionnel.



DÉGUSTATION

Lumineux et transparent. Le nez présente des épices sèches : cardamome, poivre, agrumes, herbes sauvages avec une belle présence de genévrier. Bonne attaque en bouche un profil classiquement sec avec des épices de réglisse, de cumin et de cardamome, texture visqueuse avec une sensation alcoolique modérée, plus de présence herbacée vers la finale.

43% vol.

Servir frais, de préférence en sortie de réfrigérateur.



ELABORATION

Macération de baies de genièvre et d'autres plantes aromatiques dans un mélange d'alcool d'origine vinique à 96,5° et d'eau pendant 48h à température ambiante.

Distillation du macérat

Récupération des cœurs de distillation et dilution à 43°



ACCORD METS ET VINS

Notre gin, à la trame épicée et florale, se marie parfaitement avec les produits de la mer, comme des huîtres ou du saumon fumé; mais les fruits et légumes très frais, comme le concombre ou les fruits rouges s'associeront tout aussi bien.

Présentation de notre Gin par Andreas
Larsson, meilleur sommelier du monde 2007



VODKA DU DOMAINE



LE SECRET DE NOTRE VODKA

Le secret de notre création réside, lui, dans un détail: l'eau. C'est un clin d'œil au nom du domaine, La Font signifiant « source » en Provençal. Les moines à l'origine du reste du nom ont probablement distillé mais nous avons su magnifier l'ingrédient essentiel à tout alcool exceptionnel.



DÉGUSTATION

Couleur pâle et transparente. Son nez pur offre des notes d'agrumes, d'anis, d'herbes et de douceur d'alcool. La bouche montre une texture ronde et équilibrée avec une légère sensation sucrée de garrigue, notes d'agrumes et de réglisse menant à une finale longue et pure.

43% vol.

Servir très fraîche, de préférence en sortie de congélateur, pour un effet saisissant.



ELABORATION

Distillation d'un mélange d'eau et d'alcool bio d'origine vinique à 96,5%.

Récupération des cœurs de distillation & dilution des cœurs à 43°.



ACCORD METS ET VINS

Notre vodka se marie parfaitement avec les produits de la mer, comme le caviar ou le saumon fumé. Frappée, sa fraîcheur mettra en valeur les arômes iodés de ces produits.

Présentation de notre vodka par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007

