



Domaines Bunan

VINS DE BANDOL



La troisième génération est aujourd'hui aux commandes des Domaines Bunan, créés par Paul et Pierre Bunan en 1961. Un ensemble de plusieurs exploitations réputées en Côtes-de-Provence et Bandol : le Moulin des Costes, le Château et le Mas de la Rouvière, Bélouvé, tous ces vignobles étant conduits en culture biologique depuis 2008. Philippe Bunan, ingénieur agronome est aux aux commandes des vinifications.

MOULIN DES COSTES ROUGE 2016 ** BANDOL ROUGE

Une belle robe rouge aux reflets violines habille cette cuvée née de mourvèdre (70%), de grenache et de syrah. Au nez, se dévoilent des parfums giboyeux, puis des notes de fruits rouges et noirs frais (mûre, framboise) et de fines touches boisées et épicées. La bouche se montre ronde et juteuse, bien équilibrée entre tanins soyeux et fraîcheur du fruit. La finale, longue et plus sévère, laisse le souvenir d'un bandol au solide potentiel de garde.











La troisième génération est aujourd'hui aux commandes des Domaines Bunan, créés par Paul et Pierre Bunan en 1961. Un ensemble de plusieurs exploitations réputées en Côtes-de-Provence et Bandol : le Moulin des Costes, le Château et le Mas de la Rouvière, Bélouvé, tous ces vignobles étant conduits en culture biologique depuis 2008. Aux commandes des vinifications, Philippe Bunan, ingénieur agronome.

MOULIN DES COSTES BLANC 2018 ** BANDOL BLANC

Un assemblage de vermentino, d'ugni blanc, de bourboulenc et de clairette. La robe est jaune pâle aux reflets argentés et le nez complexe, sur des arômes de pêche, de pamplemousse, de bonbon anglais, de fleurs d'épices douces. La bouche se révèle ample, fraîche, élégante et longue.











La troisième génération est aujourd'hui aux commandes des Domaines Bunan, créés par Paul et Pierre Bunan en 1961. Un ensemble de plusieurs exploitations réputées en Côtes-de-Provence et Bandol : le Moulin des Costes, le Château et le Mas de la Rouvière, Bélouvé, tous ces vignobles étant conduits en culture biologique depuis 2008. Aux commandes des vinifications, Philippe Bunan, ingénieur agronome.

Château la Rouvière Rosé 2018 * Bandol Rosé

Cette cuvée à la robe rose etaux reflets orangés est issue de l'assemblage classique du mourvèdre, cinsault et du grenache. Elle décline des arômes intenses d'épices douces, de pêche et d'agrumes, et une bouche souple et douce.











La troisième génération est aujourd'hui aux commandes des Domaines Bunan, créés par Paul et Pierre Bunan en 1961. Un ensemble de plusieurs exploitations réputées en Côtes-de-Provence et Bandol : le Moulin des Costes, le Château et le Mas de la Rouvière, Bélouvé, tous ces vignobles étant conduits en culture biologique depuis 2008. Aux commandes des vinifications, Philippe Bunan, ingénieur agronome.

Mas de la Rouvière Blanc 2018 ★ Bandol Blanc

Cet assemblage d'ugni blanc, de bourboulenc et de vermentino s'ouvre sur un nez de fruits exotiques (mangue, ananas), d'agrumes, de gingembre et d'anis. La bouche offre de la souplesse, du fruit et de la fraîcheur, avant une finale sur de beaux amers.











Domaines Bunan

La troisième génération est aujourd'hui aux commandes des Domaines Bunan, créés par Paul et Pierre Bunan en 1961. Un ensemble de plusieurs exploitations réputées en Côtes-de-Provence et Bandol : le Moulin des Costes, le Château et le Mas de la Rouvière, Bélouvé, tous ces vignobles étant conduits en culture biologique depuis 2008. Aux commandes des vinifications, Philippe Bunan, ingénieur agronome.

Moulin des Costes Rosé 2018 Bandol Rosé











Domaines Bunan

Depuis 1961, l'illustre famille Bunan n'a eu de cesse de parfaire la qualité de ses crus. A l'image des rosés *Moulin des Costes* et *Château de la Rouvière* véritables trésors de cave, médaillés d'or et d'argent au concours général agricole.

Des vins bio de fort tempérament, qui rivaliseront avec des mets tels qu'un homard Thermidor ou une langouste rôte aux épices.

Moulin des Costes Rosé 2018 Bandol Rosé













La troisième génération est aujourd'hui aux commandes des Domaines Bunan, créés par Paul et Pierre Bunan en 1961. Un ensemble de plusieurs exploitations réputées en Côtes-de-Provence et Bandol : le Moulin des Costes, le Château et le Mas de la Rouvière, Bélouvé, tous ces vignobles étant conduits en culture biologique depuis 2008. Aux commandes des vinifications, Philippe Bunan, ingénieur agronome.

BÉLOUVÉ BLANC 2018 ★ Côtes de Provence Blanc

Une robe jaune pâle aux reflets dorés habille cette cuvée issue de 90% de vermentino et 10% d'ugni blanc. Le nez, discret, convoque les fruits blancs et les agrumes. Arômes que l'on retrouve dans une bouche bien équilibrée entre fraîcheur, légère sucrosité et fins amers en finale.











La troisième génération est aujourd'hui aux commandes des Domaines Bunan, créés par Paul et Pierre Bunan en 1961. Un ensemble de plusieurs exploitations réputées en Côtes-de-Provence et Bandol : le Moulin des Costes, le Château et le Mas de la Rouvière, Bélouvé, tous ces vignobles étant conduits en culture biologique depuis 2008. Aux commandes des vinifications, Philippe Bunan, ingénieur agronome.

Château la Rouvière Blanc 2018 P Bandol Blanc

Une robe dorée aux légers reflets verts. Un nez sur les fruits exotiques avec une pointe citronnée. La bouche est suave, sur les agrumes confits, tonique et nette. Une belle longueur tenue par la fraîcheur.

18/20







