



*Coureur
des vignes*



DOMAINE RAY-JANE

BANDOL, FRANCE

FAMILLE CONSTANT

L'histoire commence en 1288 alors que la famille Constant cultivait déjà des vignes de façon traditionnelle, en labourant et en respectant l'environnement. Des siècles plus tard, le même esprit perdure et les vins sont certifiés biologiques ! En 1970, Raymond construit une cave afin de simplifier le labeur et accorder plus de temps à chaque cuvée. Sa femme Jeanne qui donnera son nom au domaine et leur fils, Alain le rejoignent dans l'aventure. Depuis quelques années, la nouvelle génération reprend le flambeau des parents pour que l'histoire de Ray-Jane continue.

Julien s'occupe des vignes. Quelle que soit l'heure, il s'attèle dans ses parcelles. Il les connaît par cœur et sait exactement ce dont elles ont besoin. Vincent, son frère, se consacre à vinifier et élever le vin pour qu'il se goûte parfaitement! Un travail de patience et de précision qu'il s'attache à faire comme ses ancêtres en vinifiant de manière traditionnelle, en vendanges entières, pour que les vins soient fidèles à leur identité et terroir. Des frères liés par le travail car comme ils aiment à le dire : si les raisins ne sont pas beaux alors le vin ne pourra pas être bon.

LE VIN

Cette cuvée provient de très vieilles vignes du plus de 100 ans. Les racines s'enfoncent profondément dans le sol argilo-calcaire et les fruits y trouvent juste la bonne quantité d'eau nécessaire pour le petit rendement de la plante, pour des fruits parfaitement concentrés et frais!

Principalement élaboré de Mourvèdre, ce Bandol rouge rubis présente un nez riche aux arômes de petits fruits rouges et de violette, relevé par des touches épicées. Le palais est un bijou d'équilibrisme qui plaira autant aux amateurs de rouges charpentés qu'il charmera ceux qui recherchent les tanins soyeux ou les déclinaisons de saveurs subtiles. On peut apprécier dès maintenant ou le mettre en cave pour quelques années.

DONN ES TECHNIQUES

- Cépages : 90% Mourvèdre, 5% Grenache, 5% Cinsault
- Élevage : 22 mois en foudres de chêne français
- Potentiel de garde : 15 ans
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +14962083

