

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA CUVÉE

90

DE LA  
SUFFRENE

UNE BELLE OEUVRE

# LA SUFFRENE UN DOMAINE HISTORIQUE DE BANDOL

**Le domaine La Suffrène dévoile sa cuvée 90, un Bandol blanc millésime 2018 qui mérite toutes les attentions, tant pour sa grande fraîcheur, sa finesse et son élégance.**

**Un vin de belle gourmandise qui illustre le savoir-faire de ce domaine exemplaire.**

---

*Situé à la Cadière d'Azur, à quelques encablures de la grande bleue, le domaine La Suffrène est un domaine familial qui livre une belle histoire vigneronne.*

Le domaine qui a toujours été lié à la culture de la vigne, s'est développé avec brio par l'engagement d'une famille qui s'est transmis de génération en génération cette même passion pour son terroir d'exception, prédestiné pour les grands vins.

Depuis 1996 c'est Cédric Gravier qui gère les destinées du domaine familial, succédant à son grand-père Fortuné Piche. Cédric fut celui qui sortit les raisins de la coopérative, 1997 fut l'année où les premières bouteilles La Suffrène arrivèrent sur le marché.

Aujourd'hui, le vignoble couvre 60 hectares en AOC Bandol, avec des vignes réparties sur les communes de la Cadière et du Castellet. Le fleuron du vignoble, Les Lauves (30 hectares), un précieux terroir où sont sélectionnés les plus beaux mourvèdres et qui a forgé l'histoire et l'ADN du domaine.

La Suffrène donne ainsi naissance à une élégante collection de vins en AOC Bandol, son blanc cuvée 90 en est la meilleure illustration.

# LA CUVÉE 90 DE LA SUFFRENE MILLÉSIME 2018 :

## UN GRAND BLANC TOUT SIMPLEMENT

---

**Créée à l'occasion des 90 ans de Fortuné Piche, cette cuvée est dans la pure lignée du style Suffrène qui allie fraîcheur, minéralité, tension et une belle acidité. Un vin de puristes qui a encore de belles années devant lui.**

Né du subtil assemblage de clairette (50%) et d'ugni blanc (50%) ce vin a profité de la meilleure éducation de la vendange à la vinification.

Vendanges manuelles avec un tri sélectif des meilleurs raisins, les rendements sont de 40hl/ha maxi.

La vinification est précise, rien n'est laissé au hasard pour donner naissance à un vin d'une grande pureté et qui exprime toute la quintessence de son terroir.

### La dégustation

A l'œil la robe est brillante.

Le nez est expressif sur des arômes de fruits à chair blanche avec des notes florales.

La bouche est ample et généreuse, droite avec une belle fraîcheur en finale.

### Les meilleurs accords

Ce vin s'exprimera à merveille sur une assiette d'oursins, un bar grillé sur lit de fenouil, une bouillabaisse, des calamars à la plancha, un tartare de St Jacques, une viande blanche ou un vieux comté.

**Ce vin est disponible au domaine au prix de 16 €  
04 94 90 09 23**



Sophie MORGAUT  
01 44 40 27 30

Contact: Alexia MORGAUT - alexia@agence-force4.com

