

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**
 Périodicité : **Mensuelle**
 Audience : **1403000**
 Sujet du média : **Economie-Services Industrie**



Edition : **Aout 2022 P.103**
 Journalistes : -
 Nombre de mots : **380**

Les perles de Bandol

Ce petit bout de Provence affiche sa différence en signant des vins de garde, loin des aromatiques des côtes-de-provence. Un terroir emblématique, situé en altitude et dominant la mer, surtout connu pour ses grands vins rouges, élevés en fûts de bois. Dans cette AOP, toutes les cuvées sont élaborées majoritairement avec du mourvèdre, cépage roi de l'appellation bandol. D'ailleurs, on dit de lui «qu'il a besoin de voir la mer» pour s'exprimer pleinement! Voici quatre domaines qui méritent le détour pendant vos vacances.

Domaine de Terrebrune Bio depuis 1963

C'est sous les mûriers centenaires, à La Table de Terrebrune, que l'on goûtera le mieux les vieux millésimes du domaine, et une cuisine de saison en accord avec les vins. Egalement proposé, un circuit dans les vignes de trente minutes avec dégustation. Le prix est de 30 euros par personne, déductible du panier d'achat.

📍 724, chemin de la Tourelle, 83190 Ollioules

Château de Pibarnon

La star de l'appellation C'est l'une des plus belles vues de l'appellation avec 50 hectares de vignes en restanques à 300 mètres d'altitude, qui plongent vers la mer en une succession de cirques dominant la baie de La Ciotat. Pour découvrir ce vin d'exception, vous avez la possibilité d'acheter au caveau et, sur réservation, dégustation avec visite de la cave (gratuit jusqu'à six personnes).

📍 410, chemin de la Croix-des-Signaoux, 83740 La Cadière-d'Azur

La Font des Pères

Vignoble avec vue La ferme-auberge du vignoble offre une vue à couper le souffle sur la vallée et le massif de la Sainte-Baume. L'été, les dîners, les déjeuners et les brunchs sont servis en terrasse. On peut également séjourner dans l'un de ses gîtes.

📍 1306, chemin de Pontillaou, 83330 Le Beausset

Moulin de la Roque

Soirées Apé'Roque Très bien notés, les vins de cette coopérative sont le fruit du travail de plusieurs familles, qui, dans les années 1950, ont décidé de s'unir pour le meilleur. Deux boutiques (au Castellet et au Beausset) aux couleurs de la marque distribuent l'ensemble des cuvées. Et l'été, un jeudi par mois, le Moulin de la Roque organise des soirées Apé'Roque avec dégustation, food truck et ambiance festive aux sons des DJ (21 juillet et 18 août 2022).

📍 Boutique du Castellet, 1, route des Sources, 83330 Le Castellet

