Entre mer & pierres

A cheval sur les communes de St Cyr/mer et Bandol, accroché sur les collines dominant la mer, le Domaine de Frégate jouit de nombreux privilèges. La situation géographique sur un promontoire ouvert au Sud et à l'Ouest, lui procure un climat idéal à la maturation complète des raisins.

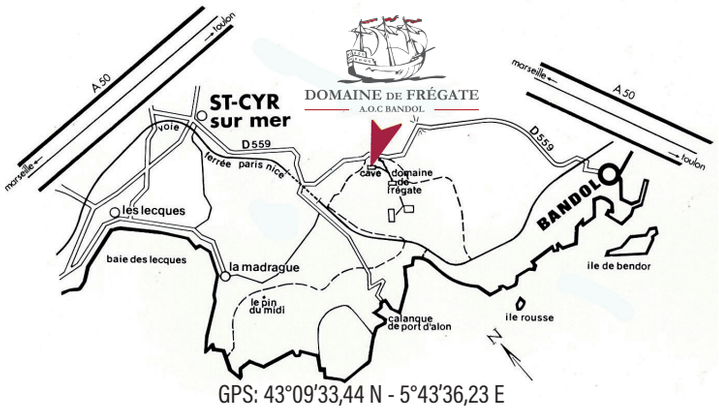
Le vignoble a été implanté sur des sols variés, argilo-calcaire, secs et pierreux,autorisant l'élaboration de vins harmonieux alliant la puissance et finesse arômatique.

L'encépagement essentiellement constitué de Mourvèdre, Grenache et Cinsault, donne aux vins rouges et rosés les caractères très typiques de L'APPELLATION BANDOL CONTRÔLÉE.

Le Pavillon de Frégate

Dans ce cadre prestigieux, le Domaine de Frégate a créé pour vous un lieu de réception unique en Provence, Entre mer et vignes :

Un lieu unique à la mesure de votre évènement.
2 salles de réception: un espace de 100 m2 donnant sur la salle des foudres ainsi qu'une très grande salle de 340 m2., elle est conçue pour vous donner totale satisfaction : acoustique, éclairage... vous avez accès aux balcons et terrasses (500 m2) d'où vous pourrez profiter d'une magnifique vue sur la mer, le golf et le vignoble .



GPS: 43°09'33,44 N - 5°43'36,23 E

DOMAINE DE FREGATE
Route de Bandol - 83270 SAINT CYR SUR MER
Tel: 04 94 32 57 57
domainedefregate@orange.fr
www.domainedefregate.com
www.lepavillondefregate.com

S.A.S. LES DOMAINES NOTRE DAME DE PORT D'ALON - Siret 389 941 196 00013 - RCS TOULON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

DOMAINE DE

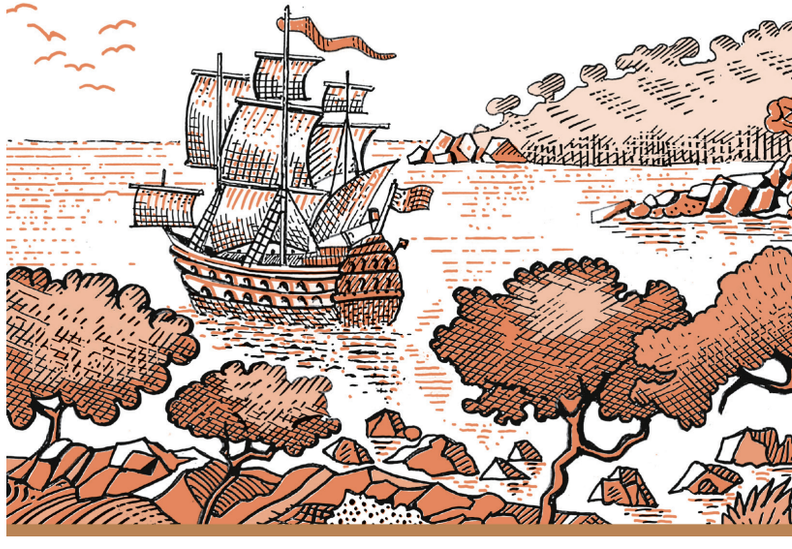
FRÉGATE

SAINT-CYR-SUR-MER

VINS AOC BANDOL

ESPACES DE RÉCEPTION

VISITES & OENOTOURISME



Le Rosé

AOC BANDOL

Assemblage
50% Mourvèdre
25% Grenache
25% Cinsault

Dégustation
Les rosés du Domaine de Frégate se caractérisent par leur rondeur et leur générosité arômatique. Le Mourvèdre, le Grenache et le Cinsault donnent par pressurage direct, un vin structuré et raffiné.
Sa robe est pâle et délicatement saumonée, le nez évoque le fruit rouge frais et les agrumes. On ressent sur ce vin une influence maritime avec quelques expressions iodées et minérales.

Accord Met/Vin
Le rosé du Domaine de Frégate conviendra parfaitement à la cuisine asiatique, aux poissons et viandes grillées, Il est très prisé à l'apéritif avec des spécialités provencales.

Le Rouge

AOC BANDOL

Assemblage
80% Mourvèdre
20% Grenache

Dégustation
Composés essentiellement de Mourvèdre (cépage roi de l'appellation), il est travaillé sur des faibles rendements. Les vins Rouges du Domaine font preuve de puissance et de caractère. Ce n'est qu'après un élevage de 18 mois en foudre de chêne qu'il révèlera sa véritable nature. Sur un fond minéral s'épanouissent des arômes de réglisse, de fruits noirs, de cuir, de sous-bois et des notes plus complexes encore, avec la subtilité de chaque millésime.
Vin de garde par définition il saura vous flatter dans sa jeunesse par sa gourmandise et vous réjouira par sa complexité si vous savez attendre.

Accord Met/Vin
Le rouge du Domaine de Frégate conviendra pafaitement avec des viandes en sauce, gibiers, gigot à l'ail et fromages.

Le Blanc

AOC BANDOL

Assemblage
70% Clairette - 10% Ugni blanc
10% Boubelenc - 10% Rolle

Dégustation
Issu de vignes exposées au Nord, vivifiées par les entrées maritimes qui exacèrbent sa fraicheur, Le Domaine de Frégate blanc dévoile une attaque franche cédant le pas à une harmonie arômatique complexe, sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes et révèle la minéralité de son terroir.

Accord Met/Vin
Idéal en apéritif, les vins blanc du Domaine de Frégate accompagnent parfaitement vos poissons, coquillages et viandes à chair blanche.

Le Frégalon (IGP Méditerrannée)

Ce vin de pays de méditerranée soigneusement sélectionné est à boire jeune, le rouge est fruité et agréable en toutes saisons. Le rosé et le blanc sont des vins secs et faciles à boire.
Un excellent rapport qualité/prix!