



CÉPAGES

Mourvèdre 65%
Cinsault 35%

Taux d'alcool : 13%

AOP BANDOL

ROSE 2019

Situé en bordure de mer, le terroir de L' A.O.P. Bandol est étagé en terrasses nommées "Restanques" .

Il bénéficie d'un ensoleillement maximal, bercé par les brises marines et le Mistral. Les vignes s'épanouissent sur des sols argilo-calcaires et de grès.

Vendange : Récolte manuelle avec tri à la parcelle, transport en caissettes de 30kg.

Vinification : Réception des grappes sur la table de tri. Egrappage et foulage. Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Débourage à 10°C après 24 à 36 heures de stabulation. Levurage et fermentation à basse température (14-16°C). Vinification des cépages séparés. Assemblages, filtration et mise en bouteille à la propriété.

Dégustation : Robe rose pâle brillante, aux reflets carmins. Nez franc et subtil, aux notes d'agrumes (pomelo rose), de baies rouges et de bergamote. En bouche, c'est un vin ample, et complexe présentant une belle fraîcheur aux arômes d'agrumes et fruits exotiques, où la minéralité s'exprime par des notes salines. D'une belle persistance aromatique, c'est un vin de gastronomie.

Accord mets et vins : Un vin de caractère à apprécier maintenant ou dans 3-4 ans accompagné d'un Tian de légumes provençaux, une salade César et bouillabaisse au safran. Cette cuvée Bandol rosé 2019 se marie également à merveille avec un fromage frais de brebis ou une salade de fruits.

Température de service : Entre 8° et 10 °

