

BASTIDE DE



LA CISELETTE

BANDOL ROUGE 2013

LOU PIGNA

Surface du vignoble : 01 Ha 10 a

Rendement : 37 Hl /Ha

Cépages : Mourvèdre : 80%
Grenache : 20%

Age des vignes : 60 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification :

Vendanges manuelles. Le raisin est éraflé et foulé. Remontages quotidiens sur la première partie de fermentation puis remontages légers. Le vin est resté sous marc environ 12 jours avant d'être décuvé.

Elevage : 18 mois en foudre de chêne français.

Mise en bouteille : A la bastide



Caractéristiques :

Robe : Rubis

Nez : Notes d'humus et de terre fraîche. Epicé et mûre sauvage à l'aération.

Bouche : Attaque en bouche fraîche. Le Mourvèdre s'exprime sur des notes sauvages et poivrées. Le vin révèle une fraîcheur atypique, septentrionale, dans un millésime frais à la maturité lente. La finale dévoile un vin prêt à boire dans un style très digeste.

Température de service :
14°C - 16°C

Photo non contractuelle

VIN DE BANDOL - VIN DE PAYS DU VAR - HUILE D'OLIVE

Robert De Salvo - Bastide de la Ciselette

1205 Chemin de l'Enfant Jésus - 83330 le Castellet - Var (France) Tel 04 94 07 98

84 - Fax 09 71 70 58 99 - rds.bastideciselette@orange.fr

www.bastidedelaciselette.fr