

BASTIDE DE



LA CISELETTE

BANDOL ROSE CISELETTE 2016

Surface du vignoble : 2 Ha 46 a

Rendement : 32 Hl /Ha

Cépages : Mourvèdre : 60%
Grenache : 30%
Cinsault : 10%

Age des vignes : 40 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification :

Vendanges manuelles à maturité avancée. Arrivé en cave, le raisin est travaillé à basse température. Pressurage pneumatique puis débouillage statique 12 heures. Fermentation à 18°C pendant 15 jours.

Elevage : 6 mois en cuve

Mise en bouteille : A la bastide



Caractéristiques :

Robe : Pâle, aux reflets saumonés

Nez : Complexe, sur une trame florale et de fruits exotiques.

Bouche : Une attaque équilibrée et fruité. La finale s'exprime sur le floral et la rondeur caractéristique des rosés de l'appellation.

Température de service :
9°C - 11°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