

AOC BANDOL ROSÉ



Cépages : Mourvèdre 70%
Grenache 25%
Cinsault 5%

Age des vignes : 25 à 45 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges manuelles à maturité avancée. Arrivé en cave, le raisin est travaillé à basse température. Pressurage pneumatique puis débourage statique 36 heures. Fermentation à 18°C pendant 21 jours.

Élevage : 6 mois en cuve

Mise en bouteille : À la bastide

Caractéristiques :

Robe : Pâle, aux reflets saumonés

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

Bouche : Une attaque équilibrée et fruité. Fruit de la passion, mangue, ananas enveloppent le palais. La finale s'exprime sur le floral et la rondeur caractéristique des rosés de l'appellation, le tout relevé par une pointe acidulée rafraîchissante.

Température de service :

11°C - 13°C

Aération possible

Distinctions :

- Concours de Mâcons 2019 : médaille d'or
- Decanter : 2019 médaille d'argent, 2018 médaille argent, 2017 médaille d'argent, 2016 médaille d'or.