

**BASTIDE DE**



**LA CISELETTE**

## BANDOL ROUGE 2014

**Surface du vignoble** : 01 Ha  
10a

**Rendement** : 37 Hl /Ha

**Cépages** : Mourvèdre : 80%  
Grenache : 20%

**Age des vignes** : 60 ans

**Terroir** : Argilo-calcaire

### **Vinification** :

Vendanges manuelles. Raisin éraflé et foulé. Deux remontages par jours en pleine fermentation puis un léger remontage sur la deuxième partie de fermentation. Macération sous marc de 20 jours, décuvage manuel, léger pressurage.

**Elevage** : 18 mois en foudre de chêne français.

**Mise en bouteille** : A la bastide



### **Caractéristiques** :

**Robe** : Rubis

**Nez** : Riche et complexe aux notes de café torréfié puis un mélange de fruits noirs légèrement confits.

**Bouche** : Attaque souple marquée par une légère acidité. De légères notes grillées laissent place à une structure ample et typique de l'appellation. La finale bascule sur un mélange de fruits noirs et d'épices. Un millésime de garde

**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**