

BASTIDE DE



LA CISELETTE

BANDOL ROUGE 2015

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

Distinctions :

2015 : Médaille d'Or Mâcon
2014 : 88pts/100 Decanter
2012 : Or Mâcon
2011 : Argent Mâcon
2010 : Bronze Mâcon

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