

BASTIDE DE



LA CISELETTE

VIN DE PAYS DU VAR ROUGE CISELETTE

Surface du vignoble : 51a 21ca

Cépages : Merlot : 80%
Carignan : 20%

Age des vignes : 25 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification : Vendanges manuelles. Le raisin est éraflé puis foulé pour enfin être encuvé où il fermente durant 15 jours à basse température. Macération sous marc d'une semaine environ.

Elevage : 9 mois en cuve

Mise en bouteille : A la Bastide



Caractéristiques :

Robe : Rouge grenat

Nez : Fruit rouge, vanillé et café torréfié

Bouche : Ronde aux tanins enrobés.

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