

BASTIDE DE



LA CISELETTE

VIN DE PAYS DU VAR ROSE

Surface du vignoble : 2,4 ha

Cépages : Grenache 80%
Merlot 20%

Rendement : 60 hl/ha

Age des vignes : 15 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification :

Vendanges manuelles.
Pressurage direct. Débourageage statique 48 heures puis fermentation à basse température durant 15 jours.
Assemblage des cépages courant décembre.

Elevage : 6 mois en cuve

Mise en bouteille : A la bastide



Caractéristiques :

Robe : Très pâle, pêche/melon

Nez : Sur le fruit rouge puis de légères notes de fleurs jaunes.

Bouche : légère et rafraichissante. La fraise ressort puis laisse place à des notes florales fondues dans un équilibre parfait pour un rosé d'été.

Température de service :
8°C - 10°

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