

BASTIDE DE



LA CISELETTE

VIN DE PAYS DU VAR BLANC

CISELETTE

Surface du vignoble : 35 ares

Cépages : 100% Vermentino

Age des vignes : 8 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification :

Vendanges manuelles.
Pressurage directe à basse pression. Débourbage 48 heures puis maîtrise des températures de fermentation alcoolique entre 16-18°C durant 15 jours.

Elevage : 8 mois en cuve

Mise en bouteille : A la Bastide



Photo non contractuelle

Caractéristiques :

Robe : Jaune pâle aux reflets dorés

Nez : Riche et complexe aux notes exotiques d'ananas, de mangue et de fleurs jaunes

Bouche : Ample et tonique sur fond de fruits exotiques, de fruits jaunes, sur une finale florale.

Température de service : 9°C - 12°C

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