

BASTIDE DE



LA CISELETTE

VIN DE PAYS DU VAR BLANC

Surface du vignoble : 35 ares

Cépages : 100% Vermentino (aussi appelé Rolle)

Rendement : 50 hl/ha

Age des vignes : 8 ans

Terroir : Argilo-calcaire

Vinification :

Vendanges manuelles.

Pressurage direct.

Débourbage 48 heures puis maîtrise des températures de fermentation alcoolique entre 16-18°C durant 21 jours.

Elevage : 4 mois en cuve



Photo non contractuelle

Caractéristiques :

Robe : Jaune pâle aux reflets dorés

Nez : Riche et complexe aux notes de fruits à chair jaune, de pêche et de fleurs.

Bouche : Ample et tonique sur fond de fruits jaunes et de fleurs. La finale acidulée prolonge la sensation aromatique omniprésente. Un vin très accessible aussi bien au nez qu'en bouche qui ravira le plus grand nombre de consommateur.

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