

**BASTIDE DE**



**LA CISELETTE**

**BANDOL ROSE 2016**

**LOU PIGNA**

**Surface du vignoble :** 4 Ha 33 a

**Rendement :** 39 Hl /Ha

**Cépages :** Mourvèdre 40%  
Cinsault 40%  
Grenache 20%

**Age des vignes :** 42 ans

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Vinification :**

Vendanges manuelles. Arrivé en cave, le raisin est travaillé à basse température. Pressurage rapide à basse pression puis débourage statique 36 heures. Fermentation alcoolique aux températures maîtrisées entre 15 et 18°C pendant 15 jours.

**Elevage :** 6 mois en cuve

**Mise en bouteille :** A la bastide

**Caractéristiques :**

**Robe :** Pâle aux reflets rosé

**Nez :** Bouquet expressif sur des notes de fruits rouges acidulés sur une trame florale.

**Bouche :** A la fois ronde puis ciselée, le vin exprime ses notes florales entremêlées de fraise. Après quelques minutes, on perçoit des notes de fleurs blanches, d'acacia très fines et complexes. Persistance en bouche sur le fruit exotique.

**Température de service :**  
9°C - 11°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](http://www.bastidedelaciselette.fr)**