

**BASTIDE DE**



**LA CISELETTE**

## BANDOL BLANC CISELETTE 2016

**Surface du vignoble** : 30 ares

**Rendement** : 15 Hl/Ha

**Cépages** : Clairette 90%  
Ugni Blanc 10 %

**Age des vignes** : 3 ans

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Vinification** :

Vendanges manuelles. Arrivé en cave, le raisin est travaillé à basse température. Pressurage puis débourage statique de 24 heures. Fermentation entre 18 et 20°C pendant une dizaine de jour.

**Elevage** : 6 mois en cuve

**Mise en bouteille** : A la Bastide



**Caractéristiques** :

**Robe** : Jaune pâle aux reflets dorés

**Nez** : Délicat, d'amande, et de fruits exotiques.

**Bouche** : Riche, ample sur des notes d'ananas, de meringue sur une trame florale. Acidité soutenue qui relève le tout.

**Température de service** :  
9°C - 12°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](mailto:rds.bastideciselette@orange.fr)**

**[www.bastidedelaciselette.fr](http://www.bastidedelaciselette.fr)**