

.BASTIDE DE



LA CISELETTE

BANDOL BLANC CISELETTE 2017

Surface du vignoble : 30 ares

Rendement : 35 Hl/Ha

Cépages : Clairette 80%
Ugni Blanc 20 %

Age des vignes : 7 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 16 et 19°C pendant une dizaine de jour.

Elevage : 9 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

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