

BANDOL



**CHATEAU SALETTES  
BLANC  
2015**



*Appellation* : **BANDOL (AOC depuis 1941)**

*Cépages* : **95 % CLAIRETTE  
5% VERMENTINO**

*Porte-greffe* : R 110

*Sol* : **Argilo-calcaire sur Marnes calcaires et Grès, parcelles en restanques exposées sud**

*Densité* : 5 000 Pieds / hectare

*Vendange* : **Manuelle.** Issues de vignes dont le rendement maximum est de **40hl/ha**, soit **moins d'une bouteille de vin pour un pied de vigne.**

*Vinification* : Le Château Salettes blanc est obtenu par pressurage direct après une courte macération pelliculaire dans le pressoir.  
Après débouillage à froid, la fermentation alcoolique est conduite en cuves thermo régulées inox et en œuf béton. La fermentation alcoolique dure environ quinze jours. Une partie du vin est fermentée en fûts de 400L et ensuite élevée sur lies pendant 4 mois avec des batonnages réguliers.  
**Pas de filtration sur ce vin.**  
Au bout d'un élevage de six mois, la mise en bouteille s'effectue au Château Salettes.

*Dégustation* : La robe est vive à reflets verts brillants. Le nez, complexe et élégant, se développe sur des arômes de fruits blancs (pêche de vigne) et d'agrumes (citron), relevés par des notes de fleurs blanches (acacia, tilleul) et minéral. On trouve quelques notes fumées et de pierre à fusil ainsi que des notes d'herbe coupée.  
En bouche, l'attaque est franche. Le subtil équilibre entre gras et la fraîcheur procure un grand volume de bouche. On a des notes de fenouil et d'épices douces. La finale est fraîche et acidulée finissant sur de jolis amers.

*Suggestions* : Servi frais mais non glacé, ce vin se consomme aussi bien à table, sur des poissons en sauce, noix de Saint-Jacques ou volailles.

CHATEAU SALETTES  
83740 La Cadière d'Azur – France  
[www.salettes.com](http://www.salettes.com)    [salettes@salettes.com](mailto:salettes@salettes.com)