

AOC Bandol Blanc

Région : Provence Var

Cépages : Clairette 70%, Ugni Blanc 25%, Rolle 5%

Appellation : AOC Bandol



Le Vin et le domaine

- Parcelles en restanques, exposées plein sud avec un sol argilo-calcaire
- Culture biologique 
- Pressurage direct suite à une courte macération dans le pressoir. Après débouillage à froid, la fermentation alcoolique est conduite en cuves thermo régulées. Une partie du vin est fermentée en fûts et ensuite élevée sur lies pendant 4 mois avec des batonnages réguliers.
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe : Vive, subtils reflets dorés

Nez : S'ouvre sur une belle complexité avec des notes de fenouil, d'anis et aussi de fruits jaunes (pêche blanche & abricot)

Bouche : Le subtil équilibre entre le gras et la fraîcheur procure un grand volume en bouche. La finale est généreuse en restant fraîche et persistante



Conseils de dégustation

Température de service : 11° C

Accords mets et vin : Un vin avec une belle aromatique idéal pour les poissons grillés et crustacés

Potentiel de garde : 5 ans



CARACTÈRE

Complexe  6/10

Persistant  8/10

Fruité  5/10