

AOC Bandol Rosé


Région : Provence Var

Cépages : Grenache 40%, Mourvèdre 37%, Cinsault 23%

Appellation : AOC Bandol



Le Vin et le domaine

- Parcelles en restanques, exposées plein sud avec un sol argilo-calcaire
- Culture biologique 
- Ce vin est obtenu par macération pelliculaire, par pressurage direct sur Grenache et Cinsault. Quelques saignées de Mourvèdre compléteront l'assemblage. Après débourage à froid, la fermentation alcoolique est conduite en cuves thermo régulées inox et béton.
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe : Intense, nuances saumonées

Nez : S'ouvre sur des arômes de framboises, relevés par des notes de pêche et d'abricot ainsi que d'épices douces

Bouche : Un équilibre subtil entre gras et vivacité. La finale longue, fraîche et fruitée, finie sur des notes de poivres blancs



Conseils de dégustation

Température de service : 12° C

Accords mets et vin : Un vin avec une belle aromatique idéal pour les poissons grillés tels que le rouget

Potentiel de garde : 3 ans



CARACTÈRE

Complexe  7/10

Persistant  6/10

Fruité 