



CÉPAGES

Clairette 58%
Ugni Blanc 42%

AOP BANDOL

BLANC 2019

Le vignoble planté sur des sols de marnes et de calcaires, jouit d'un microclimat où brises marines et Mistral lui apportent un juste équilibre d'aération et de pluie. Nos cépages blancs s'exprime pleinement sur ce terroir d'exception, orienté plein sud, face à la mer.

Vinification : Les vendanges sont manuelles et s'effectuent au petit matin pour garder les raisins frais, ces derniers étant récoltés à maturité. Puis nous procédons à l'éraflage des raisins et pressurage direct. La fermentation se fait à basse température (14-16°C). Elevage en cuve inox thermo-régulée. Mise en bouteille au Domaine.

Dégustation : Belle robe jaune pâle, aux reflets verts et argentés. Au nez, de subtiles notes de fleurs blanches, de chèvrefeuille, de fruits exotiques et de pêche. En bouche, ce vin élégant et ample offre des arômes d'ananas et d'abricot. Belle longueur, avec une finale fraîche et saline.

Accord mets et vins :

Il peut se déguster aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'un repas. Le Bandol blanc se marie parfaitement avec les viandes blanches, le bar au fenouil ou les crustacés.

Température de service: Entre 8° et 10°C.

Taux d'alcool : 13%

Sucre Résiduel : <1g/L.