

# **DOMAINE de la GARENNE**

## **BANDOL ROUGE**

**2006**

14 % vol.

Une médaille au Concours Agricole de Paris

### **ENCEPAGEMENT :**

Mourvèdre : 70 %

Grenache : 25 %

Carignan : 5 %

### **TERROIR :**

Sol Argilo-calcaire

### **MODE DE VINIFICATION :**

Vendange manuelle, égrappée, et foulée.

Fermentation thermo régulée vers 25°, cuvaison de 10 à 12 jours



### **ALLIANCE DES METS ET DES VINS :**

Vous apprécierez particulièrement notre **Bandol** Rouge sur tous les gibiers à plumes, les grillades de bœuf, les daubes les fromages goûteux.

### **TEMPERATURE DE CONSOMMATION :**

De 17° à 20°C

### **COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :**

Robe d'un rouge soutenu. Nez engageant, expressif, aux accents de fruits rouges et noir murs sur fond d'épices et de réglisse. Bouche pleine, ample, structurée. Expression aromatique intense et persistante. Vin de très bonne garde.

A ouvrir 1 à 2 heures avant le service.

---

Route de Saint Côme 83740 LA CADIÈRE D'AZUR

Tel : 04 94 90 03 01 Fax : 04 94 90 15 34 - Port : 06 88 69 15 97

E-Mail : [garenne.beatrix@orange.fr](mailto:garenne.beatrix@orange.fr) - Site : [www.domainedelagarenne.net](http://www.domainedelagarenne.net)