

DOMAINE DE LA GARENNE

BANDOL ROSE *Cuvée 'M'*

ENCEPAGEMENT :

*Mourvèdre : 60 %
Cinsault : 30 %
Grenache : 10 %*

DEGRE ALCOOLIQUE : 13°

TERROIR : Sol argilo-calcaire

MODE DE VINIFICATION :

*Vendange manuelle, égrappée, et foulée.
Fermentation thermo régulée entre 16 - 18 °C
Pressurage direct.
Rendement à l'hectare 36 hls*



ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Vous apprécierez particulièrement notre Bandol Rose M avec un repas de poissons grillés ou en sauce, une bourride, une Bouillabaisse ou en Apéritif ...

TEMPERATURE DE CONSOMMATION :

De 13° à 16°C

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe rosé clair. Nez fin très fuité aux agrumes de pamplemousse avec une bonne tenue en bouche final noté de fruits exotiques. Bonne longueur en bouche.

R

Route de Saint Côme 83740 LA CADIERE D'AZUR

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

e-mail : domaine-garenne@orange.fr - Site : www.domainedelagarenne.net