

DOMAINE DE LA GARENNE

E-Mail : domaine-garenne@orange.fr - Site : www.domainedelagarenne.net

BANDOL ROSE

Tradition

ENCEPAGEMENT :

Mourvèdre : 25 %

Grenache : 30 %

Cinsault : 45 %

DEGRE ALCOOLIQUE : 13.5°

TERROIR : Sol argilo-calcaire

MODE DE VINIFICATION :

Vendange manuelle, égrappée, et foulée.

Fermentation thermo régulée entre 16 - 18 °C

Pressurage direct



ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Vous apprécierez particulièrement notre Bandol Rose avec les poissons grillés, une Bouillabaisse... Ou en apéritif...

TEMPERATURE DE CONSOMMATION :

De 13° à 16°C

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

92/100 dans Guide Gilbert & Gaillard 2015

Robe rose orangé clair. Au nez, fraise, petits fruits rouges, subtiles épices. En bouche un vin assez viril, généreux, expressif, on se prélassé avec plaisir dans ses profondeurs épicées et minérales. Un beau rosé pour une cuisine élaborée.

Chemin de Saint Côme 83740 LA CADIÈRE D'AZUR

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

