



Domaine de la Garenne

BANDOL BLANC

ENCEPAGEMENT :

Clairette : 50 %
Ugni blanc : 47 %
Semillon : 3%

TERROIR :

Sol argilo-calcaire
Rendement à l'hectare 36 hls

MODE DE VINIFICATION :

Vendange manuelle, égrappée, et non foulée.
Fermentation thermo régulée entre 22-25 °C
Pressurage direct

ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Vous apprécierez particulièrement notre Bandol Blanc avec les poissons grillés, les coquillages ...
Ou en apéritif...

TEMPERATURE DE CONSOMMATION :

De 10° à 12°C

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

C'est un vin sec et fruité. Bien équilibré entre des saveurs de soleil et une bonne fraîcheur acidulée.

