



Domaine de
La Garenne

BANDOL ROSE **2019**

ENCEPAGEMENT :

Mourvèdre : 30 %
Grenache : 35 %
Cinsault : 35 %

TERROIR :

Sol argilo-calcaire
Rendement à l'hectare 36 hls

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, viandes blanches, cuisine exotique... Ou en apéritif...

TEMPERATURE DE CONSOMMATION :

De 10° à 14°C

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe saumonée à tendance claire. Nez fin et subtil aux notes fruitées d'agrumes.
C'est un vin distingué et d'une grande finesse en bouche.

