



*Domaine de*  
*La Garenne*

## **BANDOL ROUGE** **2017**

### **ENCEPAGEMENT :**

Mourvèdre : 74 %  
Grenache : 12 %  
Cinsault : 10 %  
Carignan : 4 %

### **TERROIR :**

Sol argilo-calcaire  
Rendement à l'hectare 38 hls

### **MODE DE VINIFICATION :**

Vendange manuelle, égrappée, et foulée. Fermentation thermo régulée vers 25 °C. Fermentation et cuvaison 3 semaines avec pigeage. Pressurage, décuvage et entonnage. Fermentation Malo-lactique et élevage en foudre (5-6 ans d'âge) pendant 18 mois. Garde : 7 à 15 ans.

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

Vous apprécierez particulièrement notre Bandol Rouge sur tous les gibiers, côtes de bœuf, toutes grillades, les daubes.

### **TEMPERATURE DE CONSOMMATION :**

De 17° à 18°C. Ouvrir 2 heures avant de déguster. Durée de conservation : 8 à 10 ans.

### **COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :**

Une robe profonde habille ce vin ouvert à l'aération sur des arômes de fruits rouges agrémentés d'une nuance originale de banane bien mûre. En bouche, il s'appuie sur une fine fraîcheur mentholée, puis le fruit regagne en intensité, porté par une structure souple.

