



Domaine de La Garenne

AOC Bandol Rosé, cuvée M 2019

Le Terroir

Sol argilo-calcaire datant du néo crétacé. Rendement 35 hl à l'hectare. L'ensoleillement et la typicité des terres offrent depuis un vin d'une qualité exceptionnelle.

Le Vignoble

Le domaine a une surface de 26 hectares. La culture de la vigne se fait autour d'un travail traditionnel du sol, permettant la pratique d'une agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement.

Assemblage

75 % Mourvèdre, 15% Cinsault, 10% Grenache

Elaboration

Ebourgeonnage, vendanges en vert manuelles. Egrappée, et foulée. Pressurage direct. Fermentation thermo régulée entre 16 - 18 °C 6 mois en cuves inox avant les agréments.

Les Alliances

Rosé gastronomique que vous apprécierez particulièrement avec une Bouillabaisse au safran, un filet de rouget à la Provençale, des Calamars à l'Armoricaine.

Commentaire de dégustation

Robe rosé soutenue. Au nez, très fuité aux agrumes de pamplemousse. En bouche un vin très complexe et généreux. Bonne longueur en bouche. Un beau rosé pour une cuisine élaborée. Servir entre 13-15°.

Presse

2 étoiles et coup de cœur ♥ du Guide Hachette 2020-2021



Chemin de Saint Côme - 83740 La Cadière d'Azur
Tel : 04 94 90 03 01
Email : domaine-garenne@orange.fr - www.domainedelagarenne.net

