

DOMAINE VIGNERET



BANDOL A.O.P Blanc

ENCEPAGEMENT / RENDEMENTS

Clairette 65% - Sauvignon 10% - Bouboulenc 15% - Rolle 10%

Les rendements sont de 33 hl à l'hectare.

Degrés : 13,5°

VINIFICATION

Les raisins mûrs sont vendangés et triés à la main, ils subissent un éraflage total, puis sont refroidis à 14° avant d'être pressés directement. Il s'en suit un débourbage à froid entre 10 et 12°. La fermentation dure une quinzaine de jours sous contrôle entre 16 et 18°. Fermentation malo-lactique bloquée, l'élevage se poursuit en cuve inox.

ACCORD METS VIN

Très agréable pour l'apéritif, il conviendra parfaitement bien sur les poissons grillés et les crustacés. Lorsqu'il atteint 2 ou 3 ans il se mariera très bien avec des viandes blanches ou des volailles à la crème sans oublier les fromages de chèvre frais. Servir entre 8 et 10°.

