

# VIGNERET



## BANDOL A.O.P Blanc

### ENCEPAGEMENT / RENDEMENTS

Clairette 80% - Sauvignon 10% - Rolle 10%  
Les rendements sont de 33 hl à l'hectare.  
Degrés : 13°

### 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. 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°.

