

VIGNERET



BANDOL

A.O.P Rosé

ENCEPAGEMENT / RENDEMENTS

Mouvèdre 32% - Cinsault 41%

Grenache 18% - Carignan 9%

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 débouillage 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 salades, les poissons grillés, les grillades et les plats orientaux (tel un Tajine à l'Agneau). Servir entre 8 et 10°.

