

**AOC BANDOL**

**LOU PIGNA ROSE**



**Cépages** : Grenache  
Mourvèdre  
Cinsault

**Age des vignes** : 42 ans

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Vinification** : Vendanges manuelles. Arrivé en cave, le raisin est travaillé à basse température. Pressurage rapide à basse pression puis débourbage statique 36 heures. Fermentation alcoolique aux températures maîtrisées entre 15 et 18°C pendant 15 jours.

**Élevage** : 6 mois en cuve

**Mise en bouteille** : A la bastide

**Caractéristiques** :

**Robe** : chair rose

**Nez** : Nez délicat évoquant les fleurs blanches, touche fraîche d'agrumes et note douce de fruits de la passion.

**Bouche** : Attaque franche, bouche ciselée et saline sur fond de petits fruits rouges acidulés, touche douce de pêche blanche, finale poivrée.

**Température de service** :

11°C - 13°C

**Distinctions** :

- Concours Général Agricole Paris: médaille de bronze 2019 et 2020
- Decanter: 2019 médaille de bronze, 2018 bronze, 2017 médaille d'or, 2016 médaille d'argent