

Cépages : Clairette 80%
Ugni Blanc 20%

Age des vignes : 8 ans

Terroir : Argilo-calcaire

AOC BANDOL BLANC



Vinification : Vendanges manuelles.

Arrivé en cave, le raisin est éraflé et foulé.

Macération pelliculaire de 6 heures puis pressurage.
Macération sur bourbes 72 heures. Température de fermentation alcoolique entre 19 et 21°C pendant une vingtaine de jour.

Élevage : 9 mois en cuve avec bâtonnages réguliers jusqu'à la mise en bouteille

Mise en bouteille : A la Bastide

Caractéristiques :

Robe : Jaune aux reflets verdoyants

Nez : Délicat, d'amande, et de fruits exotiques.

Bouche : Riche, ample sur des notes d'ananas, de goyave, de mangue. Une touche meringuée et miel d'acacia vous portent jusqu'à la finale acidulée pleine de fraîcheur.

Température de service :

11°C - 12°C

Seulement 1400 bouteilles produites / an