



Maison Vignes & Mer

Bandol Rosé 2017

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Bandol
Couleur :	Rosé
Millésime :	2017
Cépages :	Grenache (20%) / Mourvèdre (80%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage direct.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur orangée, soutenue.

NEZ : Aromatique, harmonieux, arômes d'agrumes, arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Harmonieuse, concentrée, grasse, notes d'agrumes, notes de fruits rouges, notes de pamplemousse, rond, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Spécialités asiatiques, Cuisine méditerranéenne , Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés, Tajine d'agneau

Powered by **Plugwine**

