



Domaine de La Garenne

AOC Bandol Rouge 2018

Le Terroir

Sol argilo-calcaire datant du néo crétacé. Rendement 35 hl à l'hectare. L'ensoleillement et la typicité des terres offrent depuis un vin d'une qualité exceptionnelle.

Le Vignoble

Le domaine a une surface de 26 hectares. La culture de la vigne se fait autour d'un travail traditionnel du sol, permettant la pratique d'une agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement.

Assemblage

60 % Mourvèdre, 10% Cinsault, 25% Grenache, Carignan 5%

Elaboration

Ebourgeonnage, vendanges en vert manuelles. Egrappée, et foulée. Fermentation thermo régulée vers 20 °C. Cuvaïson 3 semaines avec pigeage. Elevage en foudre (5-6 ans d'âge) pendant 18 mois.

Les Alliances

Vous apprécierez particulièrement notre Bandol Rouge sur tous les gibiers, côtes de bœuf et les viandes en sauces.

Commentaire de dégustation

Robe rubis soutenu.
Nez subtil et élégant composé de fruits noirs compotés.
Très longue tenue en bouche, tannins puissants.

Servir à 17° à 18°C. Ouvrir 2 heures avec de déguster.
Durée de conservation : 5 à 10 ans.



Chemin de Saint Côme - 83740 La Cadière d'Azur
Tel : 04 94 90 03 01
Email : domaine-garenne@orange.fr - www.domainedelagarenne.net

