

CHÂTEAU  
VAL D'AREN  
BANDOL



AOP BANDOL BLANC 2020



« Fraîcheur saline »

12.5%vol

Vin issu l'agriculture biologique certifié ECOCERT

Vinifié, Elevé, mis en bouteille au Château par Gérald Damidot

**Terroir**

Quartier Le Réal Martin 100% (Nord)  
90% de vieilles vignes plus de 45ans  
Sol de marne calcaire

**Cépages**

95% Clairette  
5% Sauvignon Blanc

**Techniques culturales**

Ebourgeonnage  
Epamprage  
Vendange en vert  
Travail du sol  
Vendange manuelle

**Vinification**

Tri de la vendange  
Macération 4 à 5 heures  
**Pas de pressurage 100% jus de goutte**  
Débourbage à froid  
Température de Fermentation contrôlée  
autour de 12°C  
Fermentation de 4 semaines



**Dégustation**

Robe très pâle avec des reflets vert dorés.  
Nez subtil d'arômes d'iode et de fleurs  
blanches de tilleul relevé de pointes  
mentholés et d'asperge avec une finale sur  
les agrumes.  
Bouche franche et juteuse avec une tension  
superbe.

**Accords mets et vin**

Poissons, crustacés et apéritifs...

**Vente exclusivement au domaine, cavistes,  
hôtelleries et restaurations**

CHÂTEAU  
VAL D'AREN  
BANDOL

997 Chemin du Val d'Aren  
83330 le Beausset  
Provence / Var / France  
Tél : 04.94.98.71.89

Email: [chateauvaldarenc@orange.fr](mailto:chateauvaldarenc@orange.fr)

