

CHÂTEAU VAL D'ARENCE BANDOL



AOP BANDOL ROSE 2020

« Complexité d'agrumes »

13.5%vol

Vin issu l'agriculture biologique certifié ECOCERT

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

Terroir

Quartier Val d'Arenc 100% plein Ouest le couchant

50% de vieilles vignes de plus 45ans

Sol de marne argilo-calcaire

Cépages

80% Mourvèdre

10% Grenache

10% Cinsault

Techniques culturales

Ebourgeonnage

Epamprage

Vendange en vert

Travail du sol

Vendange manuelle



Vinification

Mono-cépage puis assemblage en sortie d'hiver

Tri de la vendange

Macération de 4 à 5 heures

Débourbage à froid

Température de Fermentation contrôlée autour de 16°C

Fermentation de 4 semaines

Dégustation

Un rosé de gastronomie, d'une grande plénitude en bouche, mêlant avec finesse et élégance fruits à chairs blanches et pamplemousse rose, zeste de citron, sur fond soyeux aux épices poivrés.

Accords mets et vin

Idéal pour des accords avec du poisson de roche, de la cuisine haute en saveurs, provençale ou exotique, sur les viandes blanches.

Vente exclusivement au domaine, cavistes, hôtelleries et restaurations

CHÂTEAU
VAL D'ARENCE
BANDOL

997 Chemin du Val d'Aren

83330 Le Beausset

Provence / Var / France

Tél : 04.94.98.71.89

Email: chateauvaldarenc@orange.fr



HVE.3

