

# CHÂTEAU VAL D'ARENCE BANDOL



AOP BANDOL ROUGE 2018



« Violette croquante »  
14.5%vol

Vin issu de raisins biologique certifié ECOCERT

 91/100  
Guide des Vins



## Terroir

Quartier Val d'Arence 100% plein Ouest le couchant

50% de vieilles vignes de plus 45ans

Sol de marne argilo-calcaire

## Cépages

90% Mourvèdre

10% Grenache

## Techniques culturales

Ebourgeonnage

Epamprage

Vendange en vert

Travail du sol

Vendange manuelle

## Vinification

Tri de la vendange

Macération a froid 1 semaine

Température de Fermentation contrôlée  
autour de 20 à 28°C

Fermentation de 4 semaines



## Dégustation

Une robe seyante de rouge profond, fruit murs, boisé grillé. L'attaque douce et suave avec une douceur « pinotante ».

## Accords mets et vin

Idéal pour des viandes grillé ou fromages, tourtes à la viande, terrines.

**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](mailto:chateauvaldarenc@orange.fr)



HVE 3

