

Bandol Blanc 2022

Domaine de la Tour du Bon

Encépagement : Clairette 81%
 Ugni blanc 9%
 Rolle 10%

Terroir : Argilo-calcaire, limoneux.

Rendement : 18 hl/ha

Vinification : Vendange à la main en caisse.
 Pressurage direct.
 Fermentation de 12 jours environ à 20°
 Fermentation malo-lactique non faite

Elevage : En cuve 6 mois

Données analytiques : degré : 12,8 %
 Acidité totale : 2,73
 pH : 3,56
 acidité volatile : 0,17
 SO2 total: 91 mg/l