

Bandol Blanc 2018

Domaine de la Tour du Bon

Encépagement : Clairette 75%
 Ugni blanc 15%
 Rolle 10%

Terroir : Argilo-calcaire, limoneux.

Rendement : 30 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 : 12,5 %
 Acidité totale : 2,80
 pH : 3,59
 acidité volatile : 0,20
 SO2 total: 86 mg/l