

Bandol Rosé 2010

Domaine de la Tour du Bon

Encépagement : Mourvèdre 35%
 Grenache 30%
 Cinsault 25%
 Clairette 10%

Terroir : Argilo-calcaire, limoneux.

Rendement : 35 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 :12,80%
 Acidité totale : 3,15
 pH : 3,4
 acidité volatile : 0,27
 SO2 libre : 25 mg/l