

Bandol Rosé 2016

Domaine de la Tour du Bon

Encépagement : Mourvèdre 36 %
 Grenache 25 %
 Cinsault 32 %
 Clairette 7 %

Terroir : Argilo-calcaire, limoneux.
 Parcelles situées autour du domaine

Rendement : 23 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 : 13,3 %
 Acidité totale : 3,4
 pH : 3,3
 acidité volatile : 0,21
 SO2 libre : 20 mg/l