

# Bandol Rosé 2017

*Domaine de la Tour du Bon*

---

Encépagement :            Mourvèdre            42 %  
                                 Grenache                23 %  
                                 Cinsault                35 %

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

Rendement :                28 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 %  
                                 Acidité totale : 3,36  
                                 pH : 3,32  
                                 acidité volatile : 0,27  
                                 SO2 total : 59 mg/l