

75cl

DOMAINE DE LA GARENNE

AOP BANDOL



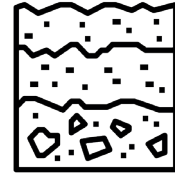
Vendange manuelle, égrappée, et foulée. Fermentation thermo régulée vers 25 °C. Fermentation et cuvaison 3 semaines avec pigeage. Pressurage, décuvage et entonnage. Fermentation Malo-lactique et élevage en foudre (5-6 ans d'âge) pendant 18 mois



Belle robe rouge. Saveur intense fruits rouges, riches en tanins soyeux. Ce vin est déjà agréable et forme une belle bouche complexe tout en finesse



- Cinsault
- Grenache
- Mourvèdre
- Carignan



Sols argilo-calcaire



Vous apprécierez particulièrement notre Bandol Rouge sur tous les gibiers à plumes, les grillades de boeuf, les daubes et les fromages goûteux. Garde : 7 à 15 ans

 **VINICOM**

Immeuble Le Molène • 13 Parc de Brocéliande • Saint Gregoire 35760
Tel : 02.99.68.89.12 • Email : adv@vinicom.fr