

Le Galantin

BANDOL



Céline et Jérôme



DOMAINE LE GALANTIN

690, Chemin du Galantin
83330, Le Plan du Castellet

Tél : 04 94 98 75 94

domaine-le-galantin@wanadoo.fr

www.le-galantin.com



A.O.P. BANDOL ROUGE 2015

Cépages :

90 % Mourvèdre
10 % Grenache

Vignobles en restanque

Méthode de vinification :

Vendange foulée et éraflée à 80%.

Cuaison de 20 jours en cuve sous contrôle des températures avec 2 remontages journaliers.

Viellissement de 22 mois en foudre de chêne

Le GALANTIN ROUGE 2015, robe pourpre dense qui laisse augurer puissance et sensualité. Le nez est dense, sur des arômes de fruits noirs confits avec des nuances de violette, fruits secs et notes épicées. La bouche est ample, fruitée et suave. Beaucoup de subtilité dans ce vin, qui réserve de belles surprises dans les années à venir.



Charte appellation BANDOL

- Vendange manuelle
- Faible rendement (moins de 40HL/ha)
- 50% minimum de mourvèdre
- Viellissement de 18 mois minimum en fûts

Accompagnement de mets :

Belle viande rouge (agneau, côte de bœuf, sanglier, etc...) Canard et autres gibiers à plumes
Daube provençale

Disponible en bouteille de :
0,75 et 1,5 L