



## A.O.P. BANDOL BLANC 2017

# DOMAINE LE GALANTIN

- SOLS :** Argilo-calcaire
- RENDEMENT :** 38 Hl/Ha.
- EXPOSITION :** Coteaux Sud-ouest, Vignoble en restanque.
- METHODE DE VINIFICATION :**  
Pressurage direct dès l'arrivée du raisin en cave.  
Fermentation en cuve inox, sous contrôle des températures. Entre 16 et 17°
- MISE EN BOUTEILLES :** Au printemps suivant la récolte, afin de garder les meilleurs arômes de fruits.
- CONSERVATION :** Dans notre cave climatisée.
- CEPAGES :** 60 % Clairette + 40 % Ugni

**Ce GALANTIN BANDOL Blanc 2017 présente une belle robe dorée et brillante. Le nez est sur l'agrumes avec des nuances fleuries. La bouche est agréable, fruitée et assez longue avec des nuances citronnées. Belle rondeur. A servir entre 10 et 12 °.**