



A.O.P. BANDOL BLANC 2018

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 2018 : Derrière sa robe brillante aux reflets verts émeraude, ce Bandol blanc exhale des senteurs riches et complexes d'agrumes citronnés, de fleurs et de fruits blancs. Généreux, ample et gourmand, il se teinte en bouche de quelques notes de fruits exotiques, et révèle au palais un remarquable équilibre, une belle fraîcheur, une tension bien maîtrisée et une grande persistance.

Un vin de belle personnalité qui fera merveille pour accompagner coquillages, crustacés et poissons grillés.