

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 ROSÉ 2019

Cépages :

60 % Mourvèdre

20 % Grenache

20 % Cinsault

Vignoble en restanques

Méthode de vinification :

Pressurage direct dès l'arrivée du raisin en cave. Fermentation en cuve inox, sous contrôle des températures. Entre 16 et 17°

Le GALANTIN ROSÉ 2019,

gourmand, gras et harmonieux. Présente une belle structure. Le mourvèdre colore la robe de reflets orangés.

Accord Mets et Vins : Grillade de poissons, cuisine à l'ail, salades provençales, viandes blanches, cuisine exotique.

Élégance pour le nez, efficacité pour la bouche. Un Rosé de Gastronomie



Charte appellation BANDOL

- Vendange manuelle
- Faible rendement (moins de 40HL/ha)
- 20% minimum de mourvèdre
- Commercialisation à partir du 1^{er} mars, après agrément

Accompagnement de mets :

Apéritif
Grillades et brochettes de crustacés ou poisson
Plats provençaux (bouillabaisse)
Plats exotiques (tajine)
Fromage de chèvre

Disponible en bouteille de :

0,75 et 1,5 L