



A.O.P BANDOL ROSE 2017

DOMAINE LE GALANTIN

SOLS :	Argilo-calcaire.
RENDEMENT :	38 HL/H
EXPOSITION :	Restanques, Vignoble exposé au sud- ouest.
METHODE DE VINIFICATION :	Pressurage direct dès réception de la vendange. Fermentation en cuve inox sous contrôle des températures régulées (+/- 18°)
MISE EN BOUTEILLE :	Précoce (printemps après la récolte) pour préserver le fruité.
STOCKAGE :	Au domaine, dans un chai climatisé.
CEPAGES :	Environ 60 % Mourvèdre + 25 %, Cinsault + 15 % Grenache

Le GALANTIN ROSE 2017 : 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.

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