



## **A.O.P BANDOL ROSE 2018**

### **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 50 % Mourvèdre + 25 %, Cinsault + 25 % Grenache

**Le GALANTIN ROSE 2018 :** Ce Bandol rosé se pare d'une belle robe aux reflets de pêche. Son nez, très expressif, distille des senteurs puissantes et racées où se mélangent avec élégance des notes fruitées (pêche, brugnon, pamplemousse) et épicées.

En bouche ce vin présente une jolie palette de saveurs. D'abord gourmand, il révèle rapidement ses origines « mourvèdre », avec une belle trame, une structure bien campée mais agréablement nuancée d'une tendre fraîcheur saline. C'est un vin riche, complexe et bien équilibré.