



## A.O.P. BANDOL ROUGE 2013

### DOMAINE LE GALANTIN

- CARACTERISTIQUES DES SOLS :** Argilo-calcaire.
- RENDEMENT :** 36HL à l'hectare.
- EXPOSITION :** Coteaux Sud-Ouest,  
Vignobles en restanques des terrasses du  
Bandol.
- METHODE DE VINIFICATION :** Vendange foulée et éraflée à 80%.  
Cuvaision de 20 jours en foudres  
tronconiques sous contrôle des  
températures avec 2 remontages  
journaliers.  
Vieillessement de 22 mois en foudre de  
chêne.
- Mise en bouteilles et repos en salle  
climatisée, durant quelques mois, à  
quelques années avant commercialisation.
- CEPAGES :** 95% MOURVEDRE + 5 % GRENACHE.

**Le GALANTIN ROUGE 2013** aux couleurs rubis cerise, des senteurs d'épices douces, fine minéralité et cacao s'associent dans ce nez enveloppé, presque crémeux. En bouche, les épices s'expriment pleinement et les tanins des fruits supportent une matière fruitée vive.