

# BANDOL ROUGE

## Cuvée Longue Garde

### DOMAINE LE GALANTIN

Très vieux Mourvèdre, vendangé fin Septembre

- SOLS :** Argilo-calcaire
- RENDEMENT :** Inférieur à 30 HL à l'hectare.
- EXPOSITION :** Coteaux sud-ouest, vignobles en restanques des terrasses du Bandol.
- METHODE DE VINIFICATION :** Vendange entière, éraflage partiel  
Cuvaion de 21 jours en cuve de fermentation sous contrôle des températures.  
Vieillessement en foudre de chêne pour une durée de 22 mois.  
Mise en bouteilles et repos en salle climatisée, durant **6 années minimum avant commercialisation.**
- CEPAGES :** Environ 98 % MOURVEDRE + 2 % GRENACHE.
- INFO :** Les plus vieux Mourvèdre du Domaine, moyenne d'âge 40 ans.  
Très faible rendement, inférieur à 30 HL.  
Dernier Mourvèdre vendangé fin septembre.

Cépage tardif, le Mourvèdre doit être attendu pour exprimer tout son potentiel. De vieilles vignes, un terroir privilégié par des influences maritimes, permet d'obtenir un vin apte à une longue garde. Cette Cuvée à la robe pourpre gardé 5 ans de notre chai avant sa commercialisation, offre des arômes complexes de sous bois, de réglisse, de truffes, il accompagnera à merveille vos gibiers, viande en sauce.

**E.A.R.L. Le Galantin**

Exploitation familiale

N° SIRET 391 674 199 00016 – Code APE 011G

N°T.V.A. Intracommunautaire FR 143 916 741 99 000 16 – N° ACCISE FR 093443E7536