

Bandol Blanc 2010

Domaine de la Tour du Bon

Encépagement : Clairette 80%
 Ugni blanc 10%
 Rolle 10%

Terroir : Argilo-calcaire, limoneux.

Rendement : 34 hl/ha

Vinification : Vendange à la main en caisse.
 Pressurage direct.
 Fermentation de 12 jours environ à 20°
 Fermentation malo-lactique non faite

Elevage : En cuve 6 mois

Données analytiques : degré :12,77%
 Acidité totale : 2,96
 pH : 3,40
 acidité volatile : 0,18
 SO2 LIBRE : 80 mg/l