

Bandol Blanc 2012

Domaine de la Tour du Bon

Encépagement : Clairette 75%
 Ugni blanc 15%
 Rolle 10%

Terroir : Argilo-calcaire, limoneux.

Rendement : 36 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 :12,42%
 Acidité totale : 3,5
 pH : 3,47
 acidité volatile : 0,20
 SO2 total: 65 mg/l