

# Bandol Blanc 2017

*Domaine de la Tour du Bon*

---

Encépagement :            Clairette            85%  
                                  Ugni blanc        7%  
                                  Rolle                8%

Terroir :                    Argilo-calcaire, limoneux.

Rendement :                24 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 : 12,79%  
                                  Acidité totale : 3,16  
                                  pH : 3,49  
                                  acidité volatile : 0,17  
                                  SO2 total: 60 mg/l