

# Bandol Rosé 2010

*Domaine de la Tour du Bon*

---

Encépagement :            Mourvèdre            35%  
                                 Grenache            30%  
                                 Cinsault            25%  
                                 Clairette            10%

Terroir :                    Argilo-calcaire, limoneux.

Rendement :                35 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 :12,80%  
                                 Acidité totale : 3,15  
                                 pH : 3,4  
                                 acidité volatile : 0,27  
                                 SO2 libre : 25 mg/l