

Bandol Rosé 2012

Domaine de la Tour du Bon

Encépagement : Mourvèdre 50%
 Grenache 30%
 Cinsault 15%
 Clairette 5%

Terroir : Argilo-calcaire, limoneux.

Rendement : 33 hl/ha

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

Eleavage : En cuve 6 mois

Données analytiques : degré :13,1%
 Acidité totale : 3,4
 pH : 3,3
 acidité volatile : 0,17
 SO2 libre : 25 mg/l