

# Bandol Rosé 2016

*Domaine de la Tour du Bon*

---

Encépagement :  
Mourvèdre 36 %  
Grenache 25 %  
Cinsault 32 %  
Clairette 7 %

Terroir : Argilo-calcaire, limoneux.  
Parcelles situées autour du domaine

Rendement : 23 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 : 13,3 %  
Acidité totale : 3,4  
pH : 3,3  
acidité volatile : 0,21  
SO2 libre : 20 mg/l