



35<sup>00</sup>\$



# CHÂTEAU VANNIÈRES – Bandol Rosé

FRANCE, PROVENCE

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
13593298

**PAYS**  
France – Provence

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2019

**APPELLATION**  
AOC Bandol

**CÉPAGE**  
60% Mourvèdre  
20% Grenache  
20% Cinsault

**ALCOOL**  
13.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rosé

## VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
La Cadière d'Azur (Bandol), Provence

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
Entre 20 et 60 ans  
Rendement: entre 32 et 38 hl/ha, selon les années

**TYPE DE SOL**  
Argilo-calcaires  
Les sols de l'appellation Bandol sont généralement silico-calcaires, arides, très caillouteux avec quelques marnes sablonneuses et de grès

**ALTITUDE**  
Commune de La Cadière d'Azur: 150 mètres en moyenne

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
32 hectares  
Exposition Sud-Sud-Est

**CARACTÉRISTIQUE**  
Situé sur la commune de La Cadière d'Azur dans le département du Var, le domaine est protégé au Nord-Ouest par le massif de la Sainte Baume et bordé au sud par la Méditerranée  
Le climat de l'appellation Bandol est marqué par un fort ensoleillement (près de 3000 heures par année) et par la proximité de la méditerranée dont les brises marines du Mistral viennent assécher l'humidité ambiante et adoucir la chaleur du vignoble

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**RÉCOLTE –**  
Vendanges manuelles, uniquement en petites caissettes pour prévenir l'oxydation

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Tri manuel  
Éraflage et foulage léger à 8°C pour éviter l'extraction de couleur  
Cinsault: pressurage direct  
Mourvèdre: par saignée  
Le jus de goutte et le jus de presse sont vinifiés ensemble en cuves inox à basse température

**SPÉCIFICITÉS –**  
La vigne est travaillée le plus naturellement possible sans utilisation de produits chimiques ou de synthèse

## DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Robe brillante, assez pâle, rose saumonée.

**OLFACTIF**  
Nez exotique et minéral, aux notes d'écorce d'orange et d'angélique.

**GUSTATIF**  
Attaque en bouche fruitée, ensuite on découvrira des notes d'amandes grillées et d'épices.

**TEMPÉRATURE**  
Servir entre 9° et 12° C

## AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
1.5 g/L

**TEMPS DE GARDE**

Ce vin se gardera entre 1 et 5 ans.

**ACCOMPAGNE**

Poissons, Plats Végétariens