

Bandol Rosé « Le Jardin du Soleil »



Grand Vin de Provence

- **Le vigneron** : Mr Charavel Paul et Gael Cluchier
- **Production annuelle moyenne** : 3000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75 cl & 150 cl

- **Cépage(s)** : 56% Mourvèdre, 37% Grenache, 6% Cinsault.
- **Type de Sol**: argilo sableux
- **Rendement**: 40hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : Récolte manuelle avec tri à la parcelle

Vinification:

Egrappage et foulage. Pressurage pneumatique avec sélection des jus. Débourbage à 10°C après 24 à 36 heures de stabulation. Levurage est fermentation à base température (14-16°C). Vinification des cépages séparés

Elevage:

En cuve inox durant 4 mois, mise en bouteille en mars 2014.



«Robe brillante et saumoné. Nez fin et puissant avec des arômes de fruits frais et mur (fraises framboise) et d'agrumes (pamplemousse). Beaucoup de fraîcheur et quelques notes épicées (réglisse). Vins ample, très aromatique avec beaucoup de volume et de gras. Ce vin présente une belle fraîcheur avec des arômes d'agrumes des notes minérales, iodée et épicés...»



Tenue et conservation

Conservation de 2-3 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir frais 12-14°C, en apéritif, accompagné d'un Tian provençal, soupe de poisson et bouillabaisse, salade de fruit exotique, bavarois aux fruits rouges.

Récompenses :

- Médaille d'or au concours au concours général agricole de Paris 2014
- Référencé au restaurant de l'assemblée nationale depuis 3 ans



.....

Le MOT DU VIGNERON :

«C'est un vin de caractère, un grand vin gastronomique »



Bandol « Le Jardin du Soleil »



- **The winegrower** : Gael Cluchier
- **Annual production** : 3000 btles
- **% Alc.** : 13% /vol
- **Available in** : 75 cl & 150cl
- **Grape Variety(ies)** : 56% Mourvèdre, 37% Grenache, 6% Cinsault.
- **Type of soil** : argilo sableux
- **Yield**: 40 hl/ha
- **Age of the vine**: 25 years
- **Harvest** : Manual

Grand Vin de Provence

Vinification:

Crushing and de stemming. Press with pneumatic press. Fermentation during 3 week in 15°C.

Maturing:

During 4 month in inox tank. Bottling in march 2014.



« Brilliant and salmon dress. Nose fine and powerful with aromas of fresh fruit and Wall (strawberry raspberry) and citrus (grapefruit). Many fresh and spicy notes (licorice). Ample wine, very aromatic with lots of volume and fat. This wine has a lovely freshness with aromas of citrus and mineral notes, iodine and spicy »



Aging potential :

Laying down : 2 -3 years

Culinary agreements:

To serve at 12-14°C

Good match with apéritifs, sea food, bouillabaisse, dessert.

AWARDS :

- Gold medal concours au concours général agricole de Paris 2014
- Restaurant of l'assemblée nationale in France since 3 years



.....

Winemaker comments :

« *Gastronomic wine* »