

CHÂTEAU GUILHEM TOURNIER



BANDOL LA MALISSONNE



CEPAGE

65% Mourvèdre, 25% Cinsault,
10% Grenache

SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges thermisées 18 heures à 4°C,
pressurage direct en presseur
pneumatique et inertage.
Débourbage et fermentations avec
contrôle de température et sous
inertage.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rosé clair aux reflets pelure d'oignon lumineux
- Nez : Intense et complexe, floral, miel, fruits blanc, agrumes.
- Bouche : Ample, intense et complexe avec beaucoup de fraîcheur où l'on retrouve les arômes olfactifs.

Vin de grande structure, ample et généreux .

Idéal pour des plats épicés, bouillabaisse, tajine, Saint Jacques, rougets au safran, gigot d'agneau. Vin gastronomique.

GRAPE VARIETY

65% Mourvèdre, 25% Cinsault,
10% Grenache

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Thermal harvest 18 hours at 4°C, direct
pressing in pneumatic press and inert.
Defurbation and fermentations with
temperature control and under inert.

TASTING

- Colour : Light pink colour with bright onion skin reflections
- Nose : Intense and complex, floral, honey, white fruits, citrus.
- Mouth : Ample, intense and complex with a lot of freshness, with olfactory aromas. Wine of great structure, ample and generous.

Good with spicy dishes, bouillabaisse, tajine, scallops, saffron mullets, leg of lamb. Gastronomic wine.