BACCHUS VIN

DOMAINE CHÂTEAU GUILHEM TOURNIER

CHÂTEAU GUILHEM TOURNIER

BANDOL ROSE
CUVEE LA MALISSONNE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — VIN BIOLOGIQUE — Certifié par FR-BIO-10 AGRICULTURE UE

CEPAGE
65% Mourvèdre, 25% Cinsault, 10% Grenache

SOL
Argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendanges thermisées 18 heures à 4°C, pressurage direct en pressoir 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 fraicheur 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.

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, bouillabaise, tajine, scallops, saffron mullets, leg of lamb.