

Bandol blanc la Malissonne



Cépages : 50% Clairette, 30% Ugni, 10% Rolle.10% Bourboulenc

Sols : Argilo – calcaire ; structure: gravette, exposition : protégée des vents et des chaleurs intenses avec ressourcement des couches d'argile par des eaux de résurgence de fonte des neiges en avril. Et au nord

Rendements: 25 hl/ha en moyenne.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, transportées en benne conique à vis sans fin « queue de cochon »pour amener une vendange entière non tassée dans le PRESSOIR PNEUMATIQUE pour un pressurage direct contrôlé faible pression pour extraire le « cœur du grain » Fermentation longue (3 semaines) à température contrôlée à 18 °C

Pressurage direct avec pressoir pneumatique sous inertage Débourbage et fermentations avec contrôle de température

Degré: 12.3 % alcool

Ac: 2.96

sucre résiduel : <0.3

P.H.: 3.44

DEGUSTATION

Conseils: Se déguste en apéritif, rafraîchi mais jamais glacé, sur les oursins, crustacés, grillades de poissons il révèlera les arômes iodés. Belle vivacité et fraicheur aux notes citronnées.

Grape varieties: 50% Clairette, 30% Ugni, 10% Rolle.10% Bourboulenc

Soil type: clay-limestone; structure: gravel; exposure: protected from the wind and intense heat, with the clay layers replenished by water from the snowmelt in April. And to the north.

Yields: 25 hl/ha on average

VINIFICATION

Harvested by hand, transported in a conical bucket with a "pigtail" auger to bring a whole, uncompacted harvest into the PNEUMATIC PRESS for controlled, low-pressure direct pressing to extract the "heart of the grape". Long fermentation (3 weeks) at a controlled temperature of 18°C

Direct pressing with pneumatic press under inerting Temperature-controlled settling and fermentation

Degré: 12.3 % alcool

Ac: 2.96

Residual sugar: <0.3

P.H.: 3.44

TASTING

Tips: Serve as an aperitif, chilled but never iced, with sea urchins, shellfish or grilled fish to bring out the iodine aromas. Lively and fresh with lemony notes.