



DOMAINE  
ROCHE  
REDONNE

# Bandol rose

## la Malissonne



**Cépages:** Apportant respectivement : 80 % Mourvèdregras, ampleur, fruité agrumes, structure et épices 10% Cinsault finesse, équilibre et florales et minéralité, 10% de Grenache fruit

**Sols :** Argilo – calcaire; expositions: Ouest et Nord en « restanques »

**Rendements:** <30 hl/ha

### VINIFICATION

Vendanges thermisées 18 heures à 4°, pressurage direct en pressoir Pneumatique et inertage Débourage et fermentations avec contrôle de température et sous inertage

**Degré :** 12.5 °

**ac :** 2.95

**sucre résiduel :** < 0.3

### ACCORDS METS ET VINS

**Robe :** rosé clair aux reflets pétale de rose, lumineux

**Nez :** intense et complexe, floral, miel, fruits blancs, agrumes.

**Bouche :** ample, intense et complexe avec beaucoup de fraîcheur où l'on retrouve les arômes olfactifs

Vin de grande structure, ample et généreux en fait le vin idéal pour des plats épicés, bouillabaisse, tajine, Saint Jacques, rougets au safran, gigot d'agneau.

**Grape varieties:** Contributing respectively: 80% Mourvèdre fleshy, full-bodied, fruity citrus fruit, structure and spices, 10% Cinsault finesse, balance and floral and minerality, 10% Grenache fruit

**Soil type:** Clay-limestone; exposure: West and North in "restanques".

**Yields:** <30 hl/ha

### VINIFICATION

Harvest thermised for 18 hours at 4°, direct pressing in the press Pneumatic pressing and inerting Temperature-controlled settling and fermentation under inert conditions

**Degree:** 12.5 °

**ac:** 2.95

**residual sugar:** < 0.3

### FOOD AND WINE PAIRING

**Colour:** Bright, light rosé colour with rose petal highlights.

**Nose:** Intense, complex nose of flowers, honey, white fruit and citrus fruit

**Palate:** full-bodied, intense and complex, with plenty of freshness to match the aromas.

A wine of great structure, full and generous, making it ideal for spicy dishes, bouillabaisse, tajine, scallops, red mullet with saffron, leg of lamb.