

# BANDOL ROSE

DOMAINE

DE

SOUVIOU

2009



## Climat:

Entre mer et montagne, le terroir de l'A.O.C. Bandol étagé en terrasses ( << les restanques >> ), profite d'un ensoleillement maximal, parfois adouci par les brises marines et le mistral.

C'est dans cet amphithéâtre naturel, allant de Sanary à Saint-Cyr en passant par le Beausset, que les vignobles du Domaine de Souviou bénéficient pleinement de cette situation géographique exceptionnelle.

**Terroir:** Argilo-calcaire composé de pierres blanches en terrasse.

<b><u>Encépagement:</u></b>	Mourvèdre	40%		
	Cinsault	40%	<b><u>Degrés:</u></b>	13,8°
	Grenache	20%		

**Rendement:** 33 hl à l'hectare

## Vinification:

Les raisins mûrs sont vendangés et triés à la main puis refroidis à 14 °, s'ensuit un pressurage direct après un léger foulage pour donner une belle robe pâle. Suit un débouillage à froid entre 10 / 12 °. La fermentation en cuve inox se fait à une température contrôlée de 18 ° et dure une quinzaine de jours. Fermentation malo-lactique bloquée, le vin est ensuite élevé en cuve inox jusqu'à sa mise en bouteille.

Un vin très agréable en apéritif. Il est d'un accord parfait avec les poissons grillés, les salades de saison ainsi que les légumes froids ou chauds sans oublier les grillades de toutes sortes. Servir entre 8° et 10°.