

BANDOL BLANC

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.

Encépagement:

Clairette	65%
Bourboulenc	25%
Sauvignon	10%

Degrés: 13,5°

Rendement:

33 hl à l'hectare

Vinification:

Les raisins mûrs vendangés et triés à la main subissent un éraffage total. La vendange est ensuite refroidie à 14 ° avant d'être pressée directement. Suit un débourage à froid entre 10 et 12 °.

La fermentation se fait à température contrôlée 16/18 ° et dure une quinzaine de jours.

Fermentation malo-lactique bloquée, l'élevage du vin se poursuit en cuve inox.

Un vin très agréable pour l'apéritif et qui convient parfaitement bien sur les poissons grillés, les coquillages, les fruits de mer ou la volaille.

Au vieillissement ce vin se mariera très bien avec les viandes blanches à la crème ainsi qu'avec les fromages de chèvres frais.