

Domaine de la Nartette Rosé 2017



AOC BANDOL

Cépages: 47 % Mourvèdre, 35 % Grenache, 14 % Cinsault,
8 % Syrah

Sols: calcaires jurassique et triasiques

Rendement : 35 Hl/Ha

Vinification :

Vinification cépage par cépage

Pressurage direct sur Mourvèdre, Grenache et sur Cinsault

Vinification à basse température

Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée

Dégustation :

Robe rose rubis claire

Nez fruité, élégant, avec des notes de fraise et de groseille

Aromatique, fin, puissant, belle structure, ample, long, emplit bien
la bouche

Gastronomie :

Cuisine familiale et régionale: tartes de légumes, terrines de
poissons...

Emincé de veau aux champignons

