

Domaine de la Nartette Rosé 2018



AOC BANDOL

Cépages: 22 % Mourvèdre, 54 % Grenache, 24 % Cinsault,

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

Tagine d'agneau aux citrons confits et olives vertes

Bouillabaisse

