

# Les Baumes

Rosé 2019

## **AOC BANDOL**

**Cépages** : 55 % Mourvèdre, 35 % Grenache, 10% cinsault

**Sols** : Matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires avec des sols marneux

**Rendement** : 35 Hl/Ha

**Vinification** : Vendanges manuelles,  
Vinification cépage par cépage,  
Macération pelliculaire 6 heures sur Mourvèdre et Grenache,  
pressurage direct sur Cinsault,  
Vinification entre 14°C et 16°C pour le Cinsault et le Grenache et  
16° à 18°C pour le Mourvèdre.  
Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée.

## **Dégustation :**

Robe rose clair

Nez fruité, petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) avec des notes d'épices et d'agrumes (pamplemousse)

Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample, flatteur, frais, friand

## **Gastronomie :**

Aïoli,

Fleurs de courgettes farcies

Rougets grillés,

Tian de légumes.

Tagine d'agneau aux amandes et aux abricots

