

**BASTIDE DE**



**LA CISELETTE**

## BANDOL ROSE CISELETTE 2017

**Surface du vignoble :** 2 Ha 46 a

**Rendement :** 32 Hl /Ha

**Cépages :** Mourvèdre : 72%  
Grenache : 28%

**Age des vignes :** 40 ans

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Vinification :**

Vendanges manuelles à maturité avancée. Arrivé en cave, le raisin est travaillé à basse température. Pressurage pneumatique puis débourage statique 12 heures. Fermentation à 18°C pendant 15 jours.

**Elevage :** 6 mois en cuve

**Mise en bouteille :** A la bastide



**Caractéristiques :**

**Robe :** Pâle, aux reflets saumonés

**Nez :** Complexe, sur une trame de fruits exotiques puis une trame florale.

**Bouche :** Une attaque équilibrée et fruité. Fruit de la passion, mangue, ananas enveloppent le palais. La finale s'exprime sur le floral et la rondeur caractéristique des rosés de l'appellation, le tout relevé par une pointe acidulée rafraîchissante.

**Température de service :**  
9°C - 11°C

**Distinctions :**

- Coup de Cœur Guide Hachette 2017
- 95 pts/100 Decanter 2016

*Photo non contractuelle*

**VIN DE BANDOL - VIN DE PAYS DU VAR - HUILE D'OLIVE**

**Robert De Salvo - Bastide de la Ciselette**

**1205 Chemin de l'Enfant Jésus - 83330 le Castellet - Var (France)**

**Tel 04 94 07 98 84 - Fax 09 71 70 58 99 - [rds.bastideciselette@orange.fr](mailto:rds.bastideciselette@orange.fr)**

**[www.bastidedelaciselette.fr](http://www.bastidedelaciselette.fr)**