



LES HAUTS DE SEIGNOL

AOP Bandol Rouge 2017



La diversité des expositions, des cépages et des terroirs constitués de terrasses et restanques, produit en rosé un bel équilibre et la typicité propre aux vins de Bandol.

- **Cépages** : Mourvèdre, Grenache.
- **Nature des sols** : argilo-calcaire gréseux.
- **Vinification et élevage** : Longue fermentation avec remontages fréquents. 18 mois d'élevage en foudre avant la mise en bouteilles.
- **Alcool** : 14% vol.
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : robe rubis pourpre. Nez réglisse et cannelle. Palais ample, gras et chaleureux.
- **Température idéale de service**: de 16°C à 18°C.