



DOMAINE  
DUPUY DE LÔME

## Bandol Rouge 2012

Vin issu de raisins en conversion  
ECOCERT vers l'agriculture biologique

14.5%vol

« Fraîcheur & Suavité »

*Vinifié, Elevé, mis en bouteille au  
Domaine par Gérard Damidot*

### Terroir

Sélection de vieilles vignes pour 50% de la  
cuvée

Quartier Toulouzanne pour 100% (Nord)

### Cépages

90% Mourvèdre

10% Grenache

### Techniques culturales

Ebourgeonnage

Epamprage

Vendange en vert

Travail du sol

Vendange manuelle

### Vinification

Tri de la vendange

Réception par gravité

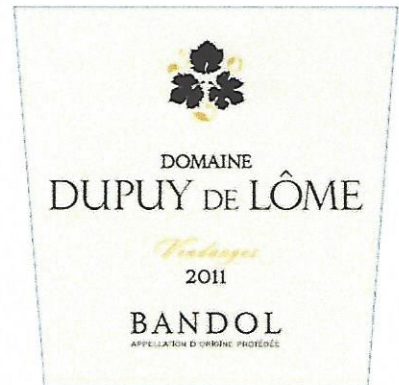
100% égrappé

Température de Fermentation contrôlée  
autour de 25°C

Macération de 4 semaines

Elevage en foudre pendant 18 mois

**Vin ni filtré ni collé**



### Dégustation

Au nez cerises noires gourmandes.  
Aromatique, élégant, les tannins très  
agréables, dans un style à boire  
maintenant et dans les cinq prochaines  
années. Ce vin regorge de saveurs fruitées,  
bien typées de notre terroir nord.

A boire à température ambiante.

### Accords mets et vin

Viandes rouges, gibiers, apéritifs,

**Vente exclusivement au domaine,  
cavistes, hôtelleries et restaurations**



DOMAINE  
DUPUY DE LÔME

624 Route de Toulon

83330 Sainte Anne d'Evenos

Var / France

Tél/fax : 04 94 05 22 99

Email: [domainedupuydelome@orange.fr](mailto:domainedupuydelome@orange.fr)