



DOMAINE
DUPUY DE LÔME

Bandol Rosé 2014

Vin issu de raisins provenant de
l'agriculture biologique certifié ECOCERT

13.5%vol

« Complexité & finesse »

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

Terroir

Sélection de vieilles vignes pour 50% de la
cuvée

Quartier Toulouzanne pour 70% (Nord)

Canadeau + Mame pour 30% (Sud)

Cépages

70% Mourvèdre

20% Grenache

10% Cinsault

Techniques culturales

Ebourgeonnage

Epamprage

Vendange en vert

Travail du sol

Vendange manuelle

Vinification

En mono-cépage puis assemblage en hiver

Tri de la vendange

Réception par gravité

Macération pendant 5 heures

Pressurage direct

Débourbage à froid

Température de Fermentation contrôlée
autour de 18°C

Fermentation de 3 semaines



Dégustation

Un rosé de gastronomie, d'une grande
plénitude en bouche, mêlant avec finesse et
élégance fruits à chairs blanches et
pamplemousse rose, zeste de citron, abricot
sec, sur fond soyeux.

Accords mets et vin

Idéal pour des accords avec du poisson de
roche, de la cuisine haute en saveurs,
provençale ou exotique, sur les viandes
blanches.

Vente exclusivement au domaine, cavistes, hôtelleries et restaurations

