



Le Galantin
VINS DE BANDOL

A.O.P BANDOL

BLANC 2024

VINIFICATION

Pressurage direct dès l'arrivée du raisin en cave.

Fermentation en cuve inox, sous contrôle des températures. Entre 16 et 17°C

CHARTRE APPELLATION BANDOL

- Vendange manuelle
- Faible rendement (moins de 40hL/ha)
- 60% minimum de clairette
- Commercialisation à partir du 1er Mars, après agrément

CÉPAGES

60% Clairette
35% Ugni
5% Rolle

DÉGUSTATION

Derrière sa robe brillante aux reflets verts émeraude, ce Bandol exhale des senteurs riches et complexes d'agrumes citronnés, de fleurs et de fruits blancs.

Généreux, ample et gourmand, il se teinte en bouche de quelques notes de fruits exotiques, et révèle au palais un remarquable équilibre, une belle fraîcheur, une tension bien maîtrisée et une grande persistance.

ACCOMPAGNEMENTS

Anchoïade & légumes croquants

Oursins, coquillages, crustacés et calmars

Poissons grillés



● Le Galantin

Bandol

Toulon



690, chemin Galantin
Le Plan Du Castellet
83330 Le Castellet
France

Tél : 04 94 98 75 94
domainegalantin@gmail.com
www.le-galantin.com