



Le Galantin  
VINS DE BANDOL

# A.O.P BANDOL

## ROSÉ 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

- Vendanges manuelles
- Faible rendement (moins de 40hL/ha)
- 20% minimum de Mourvèdre
- Commercialisation à partir du 1er Mars, après agrément

### CÉPAGES

60% Mourvèdre  
20% Grenache  
20% Cinsault

### DÉGUSTATION

Équilibré et raffiné, ce rosé de gastronomie allie amplitude et fraîcheur avec une belle complexité aromatique.

Sa texture soyeuse et sa structure généreuse, sublimées par le Mourvèdre, s'expriment dans une robe aux reflets délicatement orangés, promesse d'un vin taillé pour les plus belles tables.

### ACCOMPAGNEMENTS

Tartines de tapenade d'olive noire

Grillades et brochettes de crustacés ou plats provençaux ( bouillabaisse)

Plats exotiques ( tajine )

Fromage de chèvre



● 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