



Le Galantin
VINS DE BANDOL

A.O.P BANDOL

ROUGE 2022

VINIFICATION

Vendanges foulée et éraflée à 80%.

Cuvaison de 20 jours en cuve sous contrôle des températures avec deux remontages journaliers.

Vieillessement de 22 mois en foudre de chêne.

CHARTRE APPELLATION BANDOL

- Vendanges manuelles
- Faible rendement (*moins de 40hL/ha*)
- 50% minimum de mourvèdre
- Vieillessement de 18 mois minimum en fûts

CÉPAGES

90% Mourvèdre

10% Grenache

DÉGUSTATION

Robe pourpre dense qui laisse augurer puissance et sensualité.

Le nez est dense, sur des arômes de fruits noirs confits avec des nuances de violette, fruits secs et notes épicées. La bouche est ample, fruitée et suave.

Beaucoup de subtilité dans ce vin, qui réserve de belles surprises dans les années à venir.

ACCOMPAGNEMENTS

Belle viande rouge (agneau, côte de boeuf, sanglier...)

Canard et autres gibiers à plume

Daube provençale



● 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