



Le Galantin
VINS DE BANDOL

A.O.P BANDOL

CUVÉE LONGUE GARDE - ROUGE 2015

VINIFICATION

Vendanges entières, éraflage partiel.
Cuvaision de 21 jours en cuve de fermentation sous contrôle des températures.

Vieillessement en foudre de chêne pour une durée de 22 mois.

Mise en bouteilles et repos en salle climatisée durant 6 années minimum avant commercialisation.

CHARTRE APPELLATION BANDOL

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

CÉPAGES

95% Mourvèdre
5% Grenache

DÉGUSTATION

Cépage tardif, le Mourvèdre doit être attendu pour exprimer tout son potentiel. De vieilles vignes, un terroir privilégié par des influences maritimes, permettent d'obtenir un vin apte à une longue garde.

Cette cuvée, à la robe pourpre, a patiemment vieilli cinq ans dans notre chai avant d'être dévoilée. Elle exhale des arômes élégants de sous-bois, de réglisse et de truffe, offrant une complexité remarquable.

ACCOMPAGNEMENTS

Gibiers, viande en sauce

Filet de Bœuf rôti, Gigot d'Agneau aux herbes de Provence ou encore Risotto aux champignons.



● Le Galantin

Bandol

Toulon



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

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