



# Domaine Tempier



## Bandol - Rosé

|              |                                                                                                                                                                          |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION  | AOC Bandol - Rosé                                                                                                                                                        |
| CEPAGES      | Mourvèdre (50 %), Grenache (28%), Cinsault (20%), Carignan (2%)<br>Age moyen des vignes : 20 ans                                                                         |
| TERROIR      | Cépages issus de divers terroirs du domaine avec des expositions variées.<br>Sol argilo-calcaire.                                                                        |
| CULTURE      | Travail du sol (en restanques) traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides.<br>Surveillance raisonnée de l'état sanitaire sans utilisation de molécules chimiques. |
| VENDANGES    | Vendanges manuelles en caisses de 30 kg.<br>Tri à la vigne et à la cave.                                                                                                 |
| VINIFICATION | Extraction du jus par pressurage direct (grappes foulées et égrappées) ou macération pelliculaire à froid (12°C) et saignée (entre 5 et 10%).                            |
| DEGUSTATION  | Vin limpide aux reflets saumonés accompagnant beaucoup de mets et surtout la cuisine provençale. Le servir aux alentours de 11°C.                                        |