

## **BANDOL Domaine de SOUVIOU ROSE 2006**

### **Climat et terroir :**

Entre mer et montagne, le terroir de l'A.O.C Bandol étagé en terrasses (« les restanques »), profite d'un ensoleillement maximal, parfois adouci par les brises marines et le mistral.

C'est dans cet amphithéâtre naturel allant de Sanary à Saint Cyr en passant par le Beausset que les vignobles du Domaine de Souviou bénéficient pleinement de cette situation géographique exceptionnelle.

### **Terroir :**

Argilo calcaire composé de pierres blanches en terrasse.

### **Encépagement :**

Mourvèdre	35 %
Cinsault	35 %
Grenache	30 %

**Rendement :** 33 hl à l'hectare.

### **Vinification :**

Les raisins mûrs sont vendangés à la main puis totalement égrappés. Ce rosé est obtenu par pressurage direct après un léger foulage afin de lui donner une belle couleur et une bonne concentration. S'ensuit un débourage et la fermentation, en cuve inox, se fait à une température contrôlée de 18 à 20 degrés et dure une quinzaine de jours. Fermentation malo-lactique bloquée. Le vin est ensuite élevé dans des cuves en inox jusqu'à sa mise en bouteille.

**Degres :** 13 °