

BANDOL Domaine de SOUVIOU BLANC 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 :

| | |
|-------------|------|
| Clairette | 55 % |
| Sauvignon | 15 % |
| Ugni | 15 % |
| Bourboulenc | 15 % |

Rendement : 33 hl à l'hectare.

Vinification :

Les raisins mûrs sont vendangés à la main. Suit un égrappage total, un foulage léger, pressurage direct. Le moût est ensuite refroidi à 13/14° et débourbé le lendemain.

La fermentation se fait à basse température à moins de 20 degrés (18 °) et dure une quinzaine de jours. Fermentation malo-lactique bloquée. L'élevage du vin se poursuit en cuve inox.

Degres : 13.5 °

Médaille d'argent à Mâcon en 2007