



DOMAINE DUPUY DE LÔME

Bandol Blanc 2014

(2000btl et 60 magnums)

Vin issu de raisins provenant de
l'agriculture biologique certifié ECOCERT

12.5%vol

«Tension & Délicatesse »

*Vinifié, Elevé, mis en bouteille au
Domaine par Gérard Damidot*

Terroir

Quartier Toulouzanne 100% (Nord)
Sol de grès calcaire

Cépages

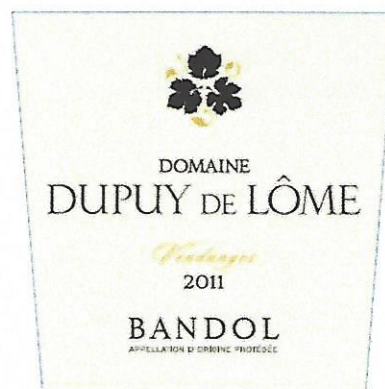
60% Clairette
35% Ugni Blanc
5% Rolle

Techniques culturales

Ebourgeonnage
Epamprage
Vendange en vert
Travail du sol
Vendange manuelle

Vinification

Tri de la vendange
Réception par gravité
Pas de macération
Pas de pressurage 100% jus de goutte
Débourbage à froid
Température de Fermentation contrôlée
autour de 12°C
Fermentation de 4 semaines



Dégustation

Robe très pâle avec des reflets dorés.
Nez subtil d'arômes d'iode et de fleurs
blanches de tilleul relevé de pointes mentholés
et d'asperge avec une finale sur les agrumes.
Bouche franche et juteuse avec une tension
superbe.

Accords mets et vin

Poissons, crustacés et apéritifs...

**Vente exclusivement au domaine,
cavistes, hôtelleries et restaurations**

