



Bandol, Rosé



37,75\$

Spécialité par lot



3760109892209

LA BASTIDE BLANCHE



On boit bien à la maison de campagne!

Installé à Sainte-Anne du Castellet, le domaine s'est construit progressivement autour du travail de la famille Bronzo : Baptistin, puis Michel et Louis, et aujourd'hui Julien et Nicolas.

Ancrées sur le sol à dominance calcaire de l'appellation Bandol, au pied de la montagne de Sainte-Baume, les vignes de 30 à 70 ans s'y épanouissent sous la brise méditerranéenne.

On produit ici des vins biodynamiques à partir d'une douzaine de cépages, dont le grenache, le cinsault, la clairette et le mourvèdre, tous vendangés manuellement.

Provenance : France / Provence

Appellation : Bandol

Type : Rosé



Millésime : 2025

Cépages : 75% mourvèdre, 17% grenache, 8% cinsault

Vinification : pressurage direct de la mourvèdre; brève macération pelliculaire pour la grenache et le cinsault; fermentation via levures indigènes.

Élevage : 6 mois, en cuve inox

Dégustation : arômes d'agrumes, de fleurs blanches et d'épices, acidité fraîche, bouche ample, finale longue et saline.



Alors que l'AOC Bandol exige un minimum de 20% de mourvèdre dans ses rosés, il compose ici 75% de l'assemblage, contribuant au caractère affirmé de cette cuvée, structurée, gastronomique et tout à fait taillée pour la garde.