

CHÂTEAU GUILHEM TOURNIER



BANDOL LA MALISSONNE



CEPAGE

65% Mourvèdre, 25% Cinsault,
10% Grenache

SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges thermisées 18 heures à 4°C,
pressurage direct en pressoir
pneumatique et inertage.
Débourbage et fermentations avec
contrôle de température et sous
inertage.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rosé clair aux reflets pelure
d'oignon lumineux
- Nez : Intense et complexe, floral, miel,
fruits blanc, agrumes.
- Bouche : Ample, intense et complexe
avec beaucoup de fraîcheur où l'on
retrouve les arômes olfactifs.

Vin de grande structure, ample et
généreux .

Idéal pour des plats épicés, bouillabaisse,
tajine, Saint Jacques, rougets au safran,
gigot d'agneau. Vin gastronomique.

GRAPE VARIETY

65% Mourvèdre, 25% Cinsault,
10% Grenache

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Thermal harvest 18 hours at 4°C, direct
pressing in pneumatic press and inert.
Defurbation and fermentations with
temperature control and under inert.

TASTING

- Colour : Light pink colour with bright
onion skin reflections
- Nose : Intense and complex, floral,
honey, white fruits, citrus.
- Mouth : Ample, intense and complex
with a lot of freshness, with olfactory
aromas. Wine of great structure, ample
and generous.

Good with spicy dishes, bouillabaisse,
tajine, scallops, saffron mullets, leg of
lamb. Gastronomic wine.