

CHÂTEAU VAL D'AREN

BANDOL



AOP BANDOL BLANC 2024

« Fragrances végétales & fraîcheur saline »

12 %vol

Vin issu l'agriculture biologique certifié ECOCERT

Vinifié, Elevé, mis en bouteille au Château par Gérald Damidot

Terroir

Quartier Le Réal Martin 100% (Nord)

90% de vieilles vignes plus de 45ans

Sol de marne calcaire

Cépages

75% Clairette

5% Sauvignon Blanc

10% Rolle

10% Ugni

Techniques culturelles

Ebourgeonnage

Epamprage

Vendange en vert

Travail du sol

Vendange manuelle



Vinification

Tri de la vendange

Macération 4 à 5 heures

Pas de pressurage 100% jus de goutte

Débourbage à froid

Température de Fermentation contrôlée autour de 12°C

Fermentation de 4 semaines

Elevage : 6 mois sur lies fines en cuve inox

Dégustation

Robe très pâle avec des reflets vert 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

Bouchons techniques aucunes déviations



Température
8 à 12 °C



Production
7000



Garde
2025 à 2032

CHÂTEAU
VAL D'AREN
BANDOL

997 Chemin du Val d'Aren

83330 le Beausset

Provence / Var / France

Tél : 04.94.98.71.89 / 06.11.77.37.96

Email: chateauvaldarenec@orange.fr



HVE.4



MADE IN FRANCE