

CHÂTEAU VAL D'ARENC

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 mentholées 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   12  C



Production
7000



Garde
2025   2032

CHÂTEAU
VAL D'ARENC
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: chateauvaldarenc@orange.fr



CERTIFIÉ PAR CERTIPAQ BIO - FR-BIO-09
AGRICULTURE FRANCE



HVE.4

