

CHÂTEAU VAL D'ARENCE BANDOL



AOP BANDOL ROSE 2024

« Floral zesté ciselé d'épices »
12.5%vol

Vin issu l'agriculture biologique certifié ECOCERT

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

Terroir

Quartier Val d'Arence 100% plein Ouest le couchant

50% de vieilles vignes de plus 45ans

Sol de marne argilo-calcaire

Cépages

80% Mourvèdre

10% Grenache

10% Cinsault

Techniques culturales

Ebourgeonnage

Epamprage

Vendange en vert

Travail du sol

Vendange manuelle



Vinification

Mono-cépage puis assemblage en sortie d'hiver

Tri de la vendange

Macération de 4 à 5 heures

Débourbage à froid

Température de Fermentation contrôlée autour de 16°C

Fermentation de 4 semaines

Elevage : 6 mois sur lies fines en cuve inox

Dégustation

Un rosé cristallin, d'une grande plénitude en bouche, aux arômes mêlant avec finesse et élégance fruits à chairs blanches et pamplemousse rose, zeste de citron, sur fond soyeux aux épices poivrés. Véritable concentré de Provence

Accords mets et vin

Idéal pour des accords avec du poisson de roche, de la cuisine haute en saveurs, provençale ou exotique, sur les viandes blanches.

Vente exclusivement au domaine, cavistes, hôtelleries et restaurations

Bouchons techniques aucunes déviations



Température
8 à 12 °C



Production
60000



Garde
2025 à 2032

CHÂTEAU
VAL D'ARENCE
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



HVE.4

