



VINS DE CHÂTEAUX INTERNATIONAL INC.



Depuis deux siècles maintenant, une même famille veille sur ce terroir. Au fil des années, elle a bien su préserver la typicité de ses vins. Les conditions permettant d'obtenir l'Appellation Bandol AOC sont ici, non seulement respectées, mais surtout renforcées.



# Domaine de l'Olivette Bandol Blanc

## Appellation

AOC Bandol

## Cépages

90% Clairette

10% Sauvignon

## Sol

Argilo-calcaire

## Vinification

Vendanges manuelles, en cave l'éraflage est total (suppression des goûts herbacés), suivi de macérations pelliculaires à froid, adaptées pour chaque cépage. Le pressurage se fait selon les critères champenois à basse pression et sans remuage.

## Accords mets & vins

Il est préférable de ne pas boire ce vin trop frais pour lui permettre d'exprimer au mieux ses arômes.

Il saura accompagner adéquatement les poissons, fruits de mer, le foie gras et les viandes blanches.

## Notes de dégustation

Il s'agit d'un vin avec une robe d'un beau jaune pâle, aux reflets légèrement verts. Son goût persistant est long et moelleux. Très expressif, finement fruité, il dégage des parfums subtils d'amande, tilleul, épice et quelques notes d'agrumes.

## Récompenses

Millésime 2008: 1 étoile au Guide Hachette des Vins, médaillé d'Or au Concours des Grands Vins de France de Macon et noté 17 par le Guide du Vin Gault Millau

Code SAQ

10884559

Température de service: 12°C



Vins de Châteaux  
International Inc.



@VinsChateaux



Vins de Châteaux  
International



Vins de Châteaux  
International

