



# LA SUFFRENE

DOMAINE LA SUFFRÈNE

## BANDOL A.O.C. TRADITION ROSÉ



### VITIGNO

40% Mourvèdre, 30% Cinsault, 20% Grenache, 10% Carignan.

### SUOLO

Una selezione di diversi appezzamenti situati su terreni ed esposizioni differenti intorno alle città di La Cadière-d'Azur e Le Castellet. I terreni hanno una base geologica calcarea, su cui si trovano diversi tipi di terreni calcareo-magnesiaci chiamati anche "safres" nella zona di Brûlat. La zona di "Les Côtes" è molto più argillosa e il terreno della zona di "Les Lauves" è un mix di argilla e pietra dura.

### VENDEMMIA

Raccolta manuale, cernita in vigna e in cantina. Resa massima di 40 hl/ha.

### VINIFICAZIONE

Cernita delle uve. Diraspatura - pressatura- messa in vasca. Leggera macerazione a freddo prima della fermentazione (48 ore a 12/14°C). Fermentazione in acciaio per 3/4 settimane. Segue fermentazione malolattica e imbottigliamento a marzo.

### NOTE DEGUSTATIVE

Naso: delicato e discreto con aromi di agrumi (pompelmo) e note di anice (finocchio, anice). Bocca: complessa ed equilibrata, con note di spezie e agrumi. Strutturato da una delicata amarezza.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Merluzzo, carne bianca, bistecca di tonno, pollo al barbecue, macedonia di frutta.

### PONTENZIALE EVOLUZIONE

2-3 anni.