LA SUFFRENE

DOMAINE LA SUFFRÈNE

BANDOL A.O.C. TRADITION BLANC



VITIGNO
50% Clairette, 50% Ugni Blanc.

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 misto 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 espressivo, con aromi di frutta a polpa bianca e fiori. Bocca: ampia, generosa, con aromi in linea con il naso. Un vino diretto, con un bel finale fresco.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Cavolo rosso, frutti di mare, pesce alla griglia.

PONTENZIALE EVOLUZIONE
2-3 anni.