



La famille BUNAN et leurs
Collaborateurs vous présentent:

LE MAS DE LA ROUVIÈRE

AOC
Bandol

Millésime
2009

Couleur
Blanc

Terroir
Localisation : Le Castellet
Sous-sol : marno-calcaire de l'ère
secondaire, période du
crétacé supérieur
Rendement 38 hl à l'hectare

Cépages
Clairette : 90%
Ugni blanc:10%

Temps de garde
de 5 à 6 ans

Caractéristiques
Robe jaune-vert pâle lumineuse.
Nez subtil et délicat, aux saveurs
de fruits frais

Accord mets et vin
Poissons grillés et coquillages
nature, fromages de chèvre

Etiquette
Mas de la Rouvière

Techniques de culture
Ebourgeonnage manuel
Epamprage manuel
Travail du sol entre les rangs
Vendanges en vert manuelles
En année de conversion vers
l'agriculture biologique depuis 2008

Vendanges manuelles
Période : Septembre 2009
Pressurage direct, débourbage,
Fermentation de 28 à 34 jours
à température contrôlée

Elevage
Mise en bouteille : mars 2010
Stockage en cave climatisée

Conditionnement
Bordelaise Tradition
Blanche 750 ml
Lot : 09103

Dégustation
à une température de 12 à 14°C