



### Les Hommes

Paul et Pierre BUNAN Propriétaires  
Laurent BUNAN Directeur Export

### AOC

Bandol

### Millésime

2003

### Couleur

Rouge

### Terroir

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

### Cépages

Mourvèdre : 72%  
Grenache : 16%  
Syrah : 12%

### Temps de garde

de 5 à 10 ans

### Caractéristiques

Robe rouge profond, élégant et  
suave, nez flatteur de fruits à  
l'alcool soulignés de note grillé

### Etiquette

Mas de la Rouvière

### Techniques de culture

Ebourgeonnage manuel  
Epamprage manuel  
Efeuillage manuel  
Travail du sol entre les rangs  
Vendanges en vert manuelles

### Vendanges manuelles

Période : Septembre 2002  
Vendanges égrappées en totalité  
Cuvaion de 19 jours pour le Grenache et  
le Syrah  
Cuvaion de 28 jours pour le Mourvèdre  
Fermentation à température contrôlée

### Elevage

18 mois en foudre de chêne et barrique  
Mise en bouteille : brut de foudre  
Stockage en cave climatisée

### Conditionnement

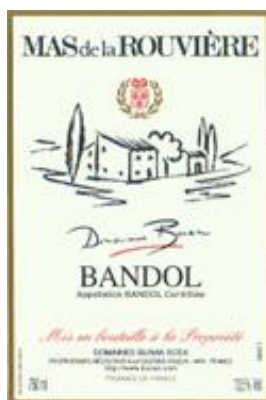
Bordelaise Tradition  
Blanche 750 ml  
Lot : 0223

### Dégustation

décanter avant dégustation  
à une température de 18°C

### Accord mets et vin

Les poissons cuisinés au vin rouge ou la  
cuisine marinée (civet de lotte, canard à  
l'orange...)



### Les Hommes

Paul et Pierre BUNAN Propriétaires  
Laurent BUNAN Directeur Export

AOC  
Bandol

Millésime  
2002

### Terroir

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

### Cépages

Mourvèdre : 67%  
Grenache : 21%  
Syrah : 12%

Temps de garde  
de 5 à 10 ans

### Caractéristiques

Robe rouge profond, élégant et  
suave, nez flatteur de fruits à  
l'alcool soulignés de note grillé

### Accord mets et vin

Les poissons cuisinés au vin rouge  
ou la cuisine marinée (civet de  
lotte, canard à l'orange...)

### Etiquette

Mas de la Rouvière

### Techniques de culture

Ebourgeonnage manuel  
Epamprage manuel  
Effeuillage manuel  
Travail du sol entre les rangs  
Vendanges en vert manuelles

### Vendanges

Période : Septembre 2001  
Vendanges égrappées en totalité  
Cuvaion de 19 jours pour le Grenache  
et le Syrah  
Cuvaion de 28 jours pour le Mourvèdre  
Fermentation à température contrôlée

### Elevage

18 mois en foudre de chêne et barrique  
Mise en bouteille : brut de foudre  
Stockage en cave climatisée

### Conditionnement

Bordelaise Tradition  
Blanche 750 ml  
Lot : 0123

### Dégustation

décanter avant dégustation  
à une température de 18°C