



La famille BUNAN et leurs
Collaborateurs vous présentent:

LE MAS DE LA ROUVIÈRE

AOC
Bandol

Millésime
2009

Couleur
Rosé

Terroir
Localisation : Le Castellet
Sous-sol : marno-calcaire
de l'ère secondaire,
période du crétacé supérieur
Rendement 30 hl à l'hectare

Cépages
Cinsault : 30%
Grenache : 30%
Mourvèdre : 40%

Caractéristiques
Robe pétale de rose
nez franc, fin caractérisé par des
flaveurs de fruits exotiques

Accord mets et vin
Viandes grillées, blanches braisées,
spécialités provençales,
poissons en sauce

Etiquette

Mas de la Rouvière

Techniques de culture
Ebourgeonnage manuel
Epamprage manuel

Travail du sol
Vendanges en vert manuelles
En conversion vers l'agriculture Biologi-
que depuis 2008

Vendanges manuelles

Période : Septembre 2009
Pressurage direct, débourage,
Fermentation de 28 à 34 jours
à température contrôlée

Elevage

Mise en bouteille : Mars 2010
Stockage en cave climatisée

Temps de garde
de 5 à 6 ans

Médaille

Or
Concours Général Agricole Paris 2010

Conditionnement
Bordelaise Tradition
Blanche 750 ml
Lot : 0983

Dégustation
à une température de 12 à 14°C

