



La famille BUNAN et leurs
Collaborateurs vous présentent :

LE MOULIN DES COSTES

AOC
Bandol

Millésime
2005

Couleur
Blanc pâle

Terroir

Localisation : La Cadière d'Azur
Sous-sol : triasique, argilo-calcaire,
conglomérats et grès du
retournement de Fontanieu
Rendement 38 hl à l'hectare

Cépages

Clairette Pointue : 50%
Ugny : 03%
Bourboulenc : 29%
Sauvignon : 18%

Caractéristiques

Blanc solide et frais, au nez
envoûtant, fin et persistant

Accord mets et vin

Poissons de roches grillés,
crustacés, coquillages et
fromages de chèvre

Techniques de culture

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

Vendanges

Période : Septembre 2005
Pressurage direct, débourbage,
Fermentation de 15 à 30 jours
à température contrôlée

Élevage

Mise en bouteille : Mars 2006
Stockage en cave climatisée

Conditionnement

Bordelaise Tradition
Blanche 750 ml
Lot : 05102

Dégustation

à une température de 12 à 14°C

Temps de garde :

de 5 à 6 ans

Idées recettes

« Daube d'agneau au vin blanc de Bandol »
« Rougets grillés filet d'huile d'olive BUNAN »
« Crottin de chèvre mariné à l'huile d'olives
sur lit de salade verte, mignonnette de
poivre et éventail de pommes »

