



La famille BUNAN et leurs  
Collaborateurs vous présentent :

### LE MOULIN DES COSTES

**AOC**  
Bandol

**Millésime**  
2008

**Couleur**  
Or 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 : 70%  
Bourboulenc : 10%  
Sauvignon: 10%/Ugni blanc: 10%

**Caractéristiques**  
Blanc solide et frais, au nez  
enveloppant, fin et persistant

**Accord mets et vin**  
Poissons de roches grillés, crusta-  
cés, coquillages et  
fromages de chèvre

**Dégustation**  
à une température de 12 à 14°C



### Techniques de culture

Ebourgeonnage manuel  
Epamprage manuel  
Vendanges en vert manuelles  
En conversion vers l'agriculture Biologi-  
que depuis 2008

### Vendanges Manuelles

Période : Septembre 2008  
Pressurage direct, débouillage,  
Fermentation de 15 à 30 jours à tempé-  
rature contrôlée

### Élevage

Mise en bouteille : Avril 2008  
Stockage en cave climatisée

### Temps de garde :

2 à 3 ans

### Idées recettes

« Daube d'agneau au vin blanc de Ban-  
dol »

« Crottin de chèvre mariné à l'huile d'o-  
lives sur lit de salade verte, mignonnet-  
te de  
poivre et éventail de pommes »

### Médaille

Argent au Concours Générale Agricole  
de Paris 2009

### Presse

**Guide des vins 2010:** noté 15.5/20  
**Meilleurs vins de France 2010:** noté  
15/20

« ...très agréablement parfumé et gras  
en bouche, une belle réussite... »

Dussert-gerber 2010: « ...d'une belle  
élégance et d'une grande richesse aro-  
matique

[Lien vers photos en HD](#)