



La famille BUNAN et leurs
Collaborateurs vous présentent :

LE MOULIN DES COSTES

AOC
Bandol

Millésime
2009

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 : 50%
Bourboulenc : 20%
Sauvignon : 10%
Ugni blanc : 20%

Caractéristiques
Blanc solide et frais, au nez
envoûtant, 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 2009
Pressurage direct, débouillage,
Fermentation de 15 à 30 jours à tempé-
rature contrôlée

Élevage
Mise en bouteille : Avril 2010
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 »

Presse

[Lien vers photos en HD](#)