



La famille BUNAN et leurs
Collaborateurs vous présentent :

LE MOULIN DES COSTES

AOC
Bandol

Millésime
2009

Etiquette
Moulin des Costes

Terroir
Localisation : La Cadière d'Azur
Sous-sol : triasique, argilo-
calcaire,
Conglomérats et grès du
Retournement de Fontanieu
Rendement 30 hl à l'hectare

Cépages
Mourvèdre : 40%
Grenache : 20%
Cinsault : 40%

Techniques de culture
Ebourgeonnage manuel
Epamprage manuel
Vendanges en vert manuelles
En année de conversion vers
l'agriculture biologique depuis
2008

Vendanges Manuelles
Période : Août- Septembre 2008
Pressurage direct, débourage,
Fermentation de 15 à 30 jours
à température contrôlée

Elevage
Mise en bouteille : Avril 2009
Stockage en cave climatisée



Conditionnement
Bordelaise Tradition
Extra Blanche 750 ml
Lot: 0882

Degustation
à une température de 12 à 14°C

Temps de garde :
de 3 à 5 ans

Caractéristiques
Robe rose pâle, lumineuse
Très parfumé, sec et gras à la fois
Nez expressif, élégant et fruité

Accord mets et vin
La bouillabaisse, les plats provençaux,
sushi, l'agneau au curry, poissons et
rougets grillés, plats épicés

Médailles
ARGENT au Concours Général Agricole
de Paris 2010
BRONZE vigneron indépendants France
2010

[Lien vers photos bouteille en HD](#)

Presse
Gilbert et Gaillard : Note 86/100 : Robe
rose orangé. Nez d'agrumes mûrs très
plaisant, net. La bouche est sur le fruit,
on apprécie sa
fraîcheur où dominant toujours les
mêmes arômes d'orange sanguine, de
pomelo. Un rosé séduisant
pour tous les plats de l'été