



La famille BUNAN et leurs
Collaborateurs vous présentent:

LE MOULIN DES COSTES



AOC
Bandol

Millésime
2004

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
Mourvèdre : 71%
Grenache : 10%
Cinsault : 10%
Syrah : 9%

Techniques de culture
Ebourgeonnage manuel
Epamprage manuel
Effeuillage manuel
Travail du sol entre les rangs
Vendanges en vert manuelles

Vendanges

Période : 27 Septembre 2004
Vendanges égrappées en totalité
Cuvaison de 15 jours pour le Grenache
Cuvaison de 21 jours pour le Mourvèdre
Fermentation à température contrôlée

Élevage

18 mois en foudre de chêne
Mise en bouteille : brut de foudre

Caractéristiques

Robe rouge profond
Une grande complexité
aromatique (griotte, humus...),
puissant, racé.

Dégustation

décanter avant dégustation
à une température de 18°C

Temps de garde
5 à 15 ans

Accord mets et vin

Petits gibiers à plume,
viandes rouges cuisinées,
gigot à la ficelle