

Terroir

Quartier Le Réal Martin 100% (Nord)
90% de vieilles vignes plus de 45ans
Sol de marne calcaire

Cépages

95% Clairette
5% Sauvignon Blanc

Techniques culturales

Ebourgeonnage
Epamprage
Vendange en vert
Travail du sol
Vendange manuelle

Vinification

Tri de la vendange
Macération 4 à 5 heures
Pas de pressurage 100% jus de goutte
Débourbage à froid
Température de Fermentation contrôlée
autour de 12°C
Fermentation de 4 semaines



Dégustation

Robe très pâle avec des reflets vert dorés.
Nez subtil d'arômes d'iode et de fleurs
blanches de tilleul relevé de pointes
mentholés et d'asperge avec une finale sur
les agrumes.
Bouche franche et juteuse avec une tension
superbe.

Accords mets et vin

Poissons, crustacés et apéritifs...

**Vente exclusivement au domaine, cavistes,
hôtelleries et restaurations**

CHÂTEAU
VAL D'ARENÇ
BANDOL

997 Chemin du Val d'Aren
83330 le Beausset
Provence / Var / France
Tél : 04.94.98.71.89

Email: chateauvaldarenc@orange.fr



CHÂTEAU
VAL D'ARENÇ
BANDOL



AOP BANDOL BLANC 2019

« Fraîcheur douce »
12.5%vol

Vin issu l'agriculture biologique certifié ECOCERT



Vinifié, Elevé, mis en bouteille au Château par Géraud Damidot