

INFO

Vinens Navn: Bandol Blanc

Producent: Chateau Salettes

Område/Land: Bandol/Provence/Frankrig

Drue(r): Clairette (95%), Vermentino (5%)

Vinfremstilling: Manuel høst, direkte presning og kortvarig maceration i pressen. Alkoholisk gæring på termoregulerede tanke af stål og beton i ca.15 dage. En del af vinen fermenteres i 400 liters fade i 4 måneder under regelmæssig omrøring. Efter seks måneders lagring flaskes vinen. Der filtreres ikke.

Jordbundsforhold: Ler og kalksten på kalkstensmergel og sandsten.

Ha. udbytte: 35-40hl pr. ha

Alkohol: 13%

Producentens web: salettes.com

Yderligere information:

Château Salettes er et af de ældste godser i Bandol-appellationen, og det har tilhørt samme familie siden 1604.

Det nuværende Chateau Salettes er resultatet af det arbejde Jean Pierre Boyer og dennes svigerfar, Léon Ricard, har lagt i udviklingen af vingården.

