



VALEUR

EDICIÓN LIMITADA Y EXCLUSIVA

La perfección de la viticultura ecológica llevada al máximo esplendor
en Appellation d'Origine Protegée Bandol

Vino Rosado de la Provenza, la región más antigua de Francia, la cuna del rosado.
Viñedos Mediterráneos cultivados de manera ancestral.

oissat.com

Un vino largo y elegante
una maravilla enológica

Aromas florales y un tono rosa pálido fruto
de una controlada maceración.

En boca es amplio, con bouquet cremoso.

Su contraste con aromas cítricos conjugan a
la perfección con albahaca, hinojo,
perifollo, estragón y lavanda.



Vendimia manual en verde en agosto y octubre.
Despalillado manual.

Maceración peculiar, limpieza y estabilización en
depósitos de acero inoxidable.

Agricultura biológica

Temperatura 8°
Alcohol 13,5%

Maridaje perfecto:

Recomendado en aperitivos y con una innumerable
variedad de platos.

AOP BANDOL
Appellation d'Origine Protégée

