

# Les Baumes

Rosé 2017

## **AOC BANDOL**

**Cépages** : 69 % Mourvèdre, 19 % Grenache, 12% cinsault

**Sols** : Matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires avec des sols marneux

**Rendement** : 35 Hl/Ha

**Vinification** : Vendanges manuelles,  
Vinification cépage par cépage,  
Macération pelliculaire 6 heures sur Mourvèdre et Grenache,  
pressurage direct sur Cinsault,  
Vinification entre 14°C et 16°C pour le Cinsault et le Grenache et  
16° à 18°C pour le Mourvèdre.  
Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée.

## **Dégustation :**

Robe rose clair

Nez fruité, petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) avec des notes d'épices et d'agrumes (pamplemousse)

Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample, flatteur, frais, friand

## **Gastronomie :**

Aïoli,

Fleurs de courgettes farcies

Rougets grillés,

Tian de légumes.



Depuis 2007, le Moulin de la Roque s'est engagé dans une démarche de développement durable afin de répondre aux nouveaux enjeux environnementaux.