

Les Baumes

Rosé 2018

AOC BANDOL

Cépages : 45 % Mourvèdre, 45 % Grenache, 10% 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.

Tagine d'agneau aux amandes et aux abricots



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