

DOMAINE DES CAPELANIERS

Rosé 2017

AOC BANDOL

Cépages:

55 % Mourvèdre

39 % Cinsault

5 % Grenache

Sols:

Matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires avec des sols marneux

Rendement: 35 Hl/Ha

Vinification:

Vendanges manuelles

Vinification cépage par cépage

Pressurage direct

Vinification entre 14°C et 16°C

Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée

Dégustation:

Robe rubis claire

Nez fruité, petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) avec des notes épicées

Charnu, riche, corsé, charpenté, emplit bien la bouche, belle saveur fruitée et belle persistance.

Gastronomie:

Anchoïade, Aioli, bourride

Salades composées

Viandes blanches

Filets de poissons grillés

Cuisine méditerranéenne



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