

DOMAINE DES CAPELANIERS

Rosé 2018

AOC BANDOL

Cépages:

60 % Mourvèdre
20 % Cinsault
16 % Grenache
4 % Carignan

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.