

Les Baumes

Rouge 2016

AOC BANDOL

Cépages: 93 % Mourvèdre, 4 % Carignan, 3 % Cinsault

Terroir: Marnes sableuses grises à noires, Sables rouges

Rendement : 32 Hl/Ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Vinification cépage par cépage

Egrappage total

Macération de 26 jours avec contrôle des températures entre 22°C et 26°C

Pressurage et incorporation des jus de presse au jus de goutte après dégustation

Assemblage des vins de cépages en vue d'obtenir la cuvée

Élevage : En foudre de chêne français de 20 mois

Dégustation :

Belle robe rouge grenat profond, noire aux reflets mauves. Jambes épaisses, colorées.

Nez très fin, complexe, intense, Notes de fruits noirs, d'épices, long

Bouche : charnue, veloutée avec une belle structure et des tanins fins.

Bel équilibre, persistant, harmonieux avec beaucoup de finesse

Gastronomie :

Ravioles de queues de bœuf,

Magret de canard et purée à l'huile d'olive,

Fricassée de volaille aux giroles.



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