

Domaine La Ragle Rosé 2017

AOC BANDOL

Cépages : 51 % Mourvèdre, 20 % Grenache, 27 % Cinsault, 2 % Syrah

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° 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 :

Anchoïade

Filets de poisson grillés au persil

Risotto aux cèpes

Escalope de veau à la crème

Moules marinières

Cuisine asiatique



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