



MOULIN de la ROQUE  
FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –



# Domaine La Ragle

*AOP Bandol Rosé 2022*



**Cépages :** 45% Mourvèdre  
55% Cinsault



**Localisation :** Le Castellet, Ste Anne du Castellet



**Sols :** Matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires avec des sols marneux



**Rendement :** 35HI/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



**L'oeil**

Robe rose clair.



**Le nez**

Nez fruité, petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) avec des notes d'épices et d'agrumes (pamplemousse)



**La bouche**

Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample, flatteur, frais friand.



**Les accords**

Anchoïade, viandes blanches filets de poissons grillés, rougets grillés, moules marinières, aioli, légumes grillés, cuisine Méditerranéenne.

*Épicé | Fruité | Gourmand*

*Corsé | Flatteur | Rond*

1 route des Sources RD 82 - 83330 LE CASTELLET - Tel : 04 94 90 10 39 - Fax : 04 94 90 08 11

[www.la-roque-bandol.com](http://www.la-roque-bandol.com) - [contact@laroque-bandol.fr](mailto:contact@laroque-bandol.fr)

