



MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –



Domaine La Ragle

AOP Bandol Rosé 2023



Cépages : 28% Mourvèdre
7% Cinsault
65% Grenache



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 - contact@laroque-bandol.fr

