



MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
— VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE —

Cuvée 1950

Rosé 2024 - AOC Bandol

Dégustation



Fruité ———— | ———— Très fruité

Peu acide ———— | ———— Acide

Sec ———— | ———— Sucré

Léger ———— | ———— Charnu

En quelques mots :
Frais, délicat, fruité

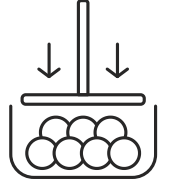
Accords mets et vin



- Tian de légumes
- Cuisine Italienne
- Brochettes de légumes grillés
- Crevettes à l'ail et au citron



Vinification



- Vendanges manuelles
- Vinification cépage par cépage
- Pressurage direct sur Mourvèdre, Grenache et sur Cinsault
- Vinification à basse température
- Clarification, assemblage et réalisation de la cuvée

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 34% Mourvèdre, 36% Grenache, 30% Cinsault
- **Alcool** : 13.5%
- **Température de service** : entre 10°C - 12°C
- **Potentiel de garde** : 2 ans
- **Type de sol** : Marneux



Moulin de la Roque



moulindelela-roque-castellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net