

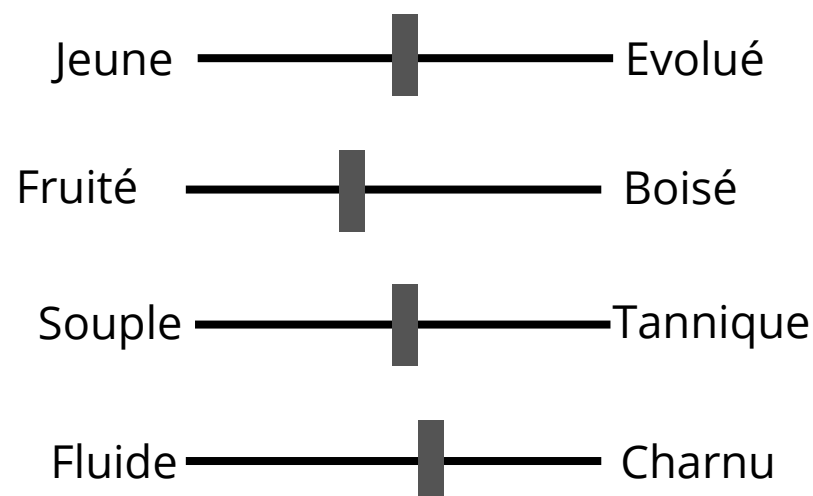


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
— VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE —

Cuvée 1950

Rouge 2020 - AOC Bandol

Dégustation



En quelques mots :
Élégant, charnu, harmonieux

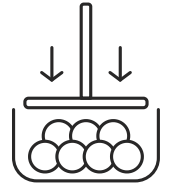
Accords mets et vin



- Pierrade
- Légumes grillés
- Steak de thon
- Risotto de chorizo



Vinification



- Vendanges manuelles
- Macération d'une trentaine de jours
- Pressurage et incorporation des jus de presses au jus de goutte
- Assemblage des vins de cépage en vue d'obtenir la cuvée
- Elevage de 20 mois en foudre de chêne français

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 93% Mourvèdre, 7% Cinsault
- **Alcool** : 14.5%
- **Température de service** : 18°C
- **Potentiel de garde** : 10 ans
- **Type de sol** : Matrice sableuse chargée en cailloux calcaires avec des calcaires jurassiques et triasiques



Moulin de la Roque



moulindelelaroquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net