



MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES

— VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE —

Cuvée 1950

Rouge 2020 - AOC Bandol

Dégustation



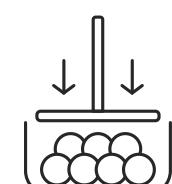
Jeune ————— Evolué

Fruité ————— Boisé

Souple ————— Tannique

Fluide ————— Charnu

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

En quelques mots :

Elégant, charnu, harmonieux

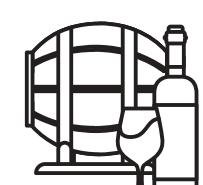
Accords mets et vin



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



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