

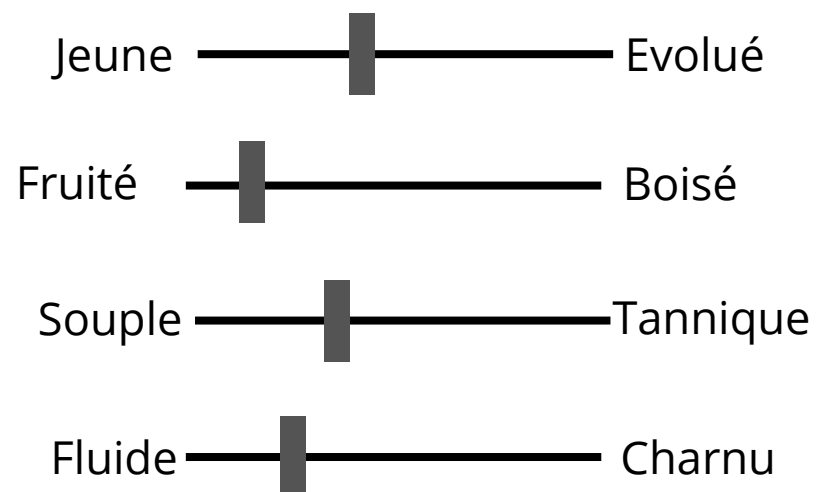


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Les Adrets

Rouge 2019 - AOC Bandol

Dégustation



En quelques mots :
Souple, fruité, fluide

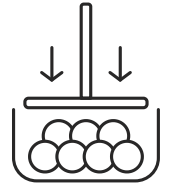
Accords mets et vin



- Tomates provençales
- Paëlla
- Rougaille saucisse
- Moussaka



Vinification



- Vendanges manuelles
- Sélection parcellaire au sein de toute l'appellation
- Egrappage partiel
- Fermentation alcoolique à températures contrôlées (23°C-28°C)

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 91% Mourvèdre, 5% Cinsault, 4 % Carignan
- **Alcool** : 14%
- **Température de service** : 18/ 19°C
- **Potentiel de garde** : 4-5 ans
- **Type de sol** : Argilo-calcaire



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