

MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES

- VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE -

Les Adrets

Rouge 2020 - AOC Bandol

Dégustation



Jeune ————— Evolué

Fruité ————— Boisé

Souple ————— Tannique

Fluide ————— Charnu

En quelques mots :

Souple, fruité, fluide

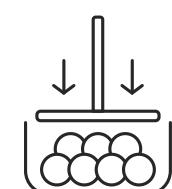
Accords mets et vin



- Tomates provençales
- Paëlla
- Rougaille saucisse
- Moussaka

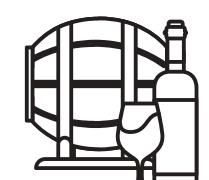


Vinification



- 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



moulinelaroquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net