

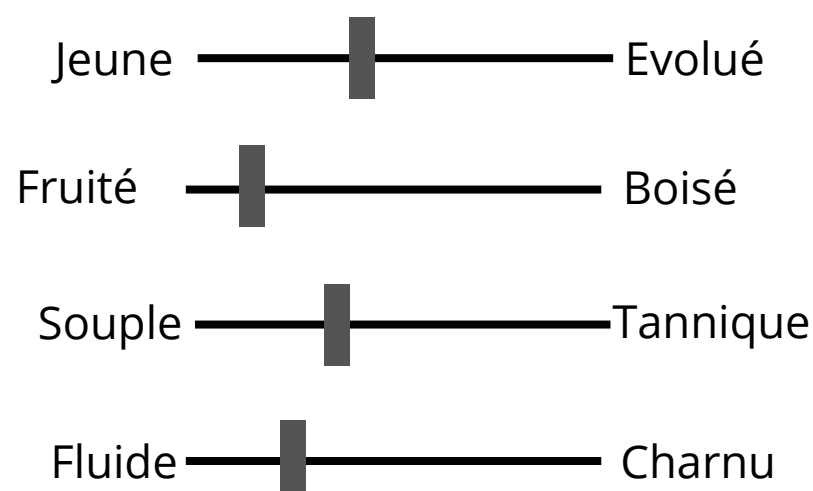


MOULIN de la ROQUE  
FAMILLES ET DOMAINES  
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

# Les Adrets

## Rouge 2020 - AOC Bandol

### Dégustation



En quelques mots :  
**Souple, fruité, fluide**

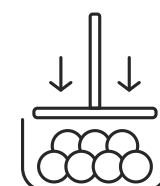
### Accords mets et vin



- 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](http://www.la-roque-bandol.com)



[contact@laroque-bandol.net](mailto:contact@laroque-bandol.net)