

MOULIN de la ROQUE

FAMILLES ET DOMAINES

- VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE -

# Les Baumes

## Rosé 2024 - AOC Bandol

### Dégustation



Fruité ————— Très fruité

Peu acide ————— Acide

Sec ————— Sucré

Léger ————— Charnu

En quelques mots :

**Rond, Gourmand, Fruité.**

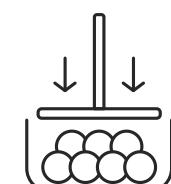
### Accords mets et vin



- Apéritif
- Aioli
- Cuisine asiatique
- Cuisine méditerranéenne
- Tajine

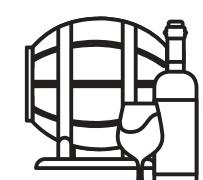


### Vinification



- Vendanges manuelles
- Vinification cépage par cépage
- Macération pelliculaire 6 heures sur mourvèdre et grenache, pressurage direct sur cinsault
- Vinification entre 14°C et 16°C
- Assemblage
- Elevage de 6 mois en cuve inox

### Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 52% Mourvèdre, 24% Grenache, 24% Cinsault
- **Alcool :** 13.5%
- **Température de service :** entre 10°C - 11°C
- **Potentiel de garde :** 1 à 2 ans
- **Type de sol :** Matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires avec des sols marneux



Moulin de la Roque



moulinelaroquecastellet



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)