

MOULIN de la ROQUE  
FAMILLES ET DOMAINES

- VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE -

# Les Baumes

Rouge 2020 - AOC Bandol

## Dégustation



Jeune ————— Evolué

Fruité ————— Boisé

Souple ————— Tannique

Fluide ————— Charnu

En quelques mots :

**Structuré, équilibré, fruité**

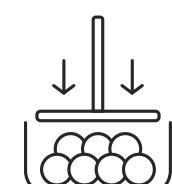
## Accords mets et vin



- Pâtes aux truffes
- Entrecôte sauce au poivre
- Camembert rôti
- Fondant au chocolat
- Couscous

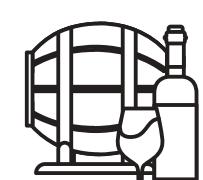


## Vinification



- Vendanges manuelles
- Sélection parcellaire sur vieilles vignes (35-40ans)
- Cuaison longue (3 à 4 semaines)
- Élevage de 20 mois en foudre de chêne français

## Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 95% Mourvèdre, 5% Carignan
- **Alcool :** 14%
- **Température de service :** 18/ 19°C
- **Potentiel de garde :** 7-10 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](http://www.la-roque-bandol.com)



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