

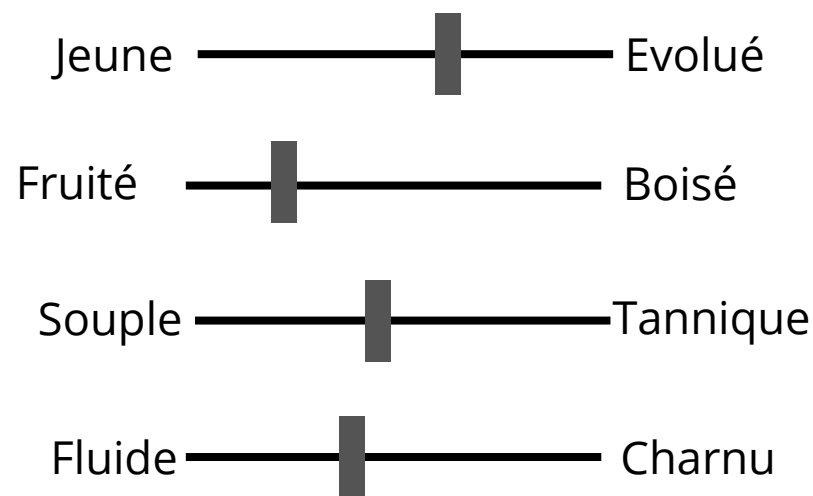


MOULIN de la ROQUE  
FAMILLES ET DOMAINES  
— VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE —

# Les Baumes

## Rouge 2020 - AOC Bandol

### Dégustation



En quelques mots :  
**Structuré, équilibré, fruité**

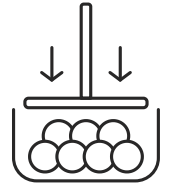
### Accords mets et vin



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



### Vinification



- Vendanges manuelles
- Sélection parcellaire sur vieilles vignes (35-40ans)
- Cuvaision 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



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)