

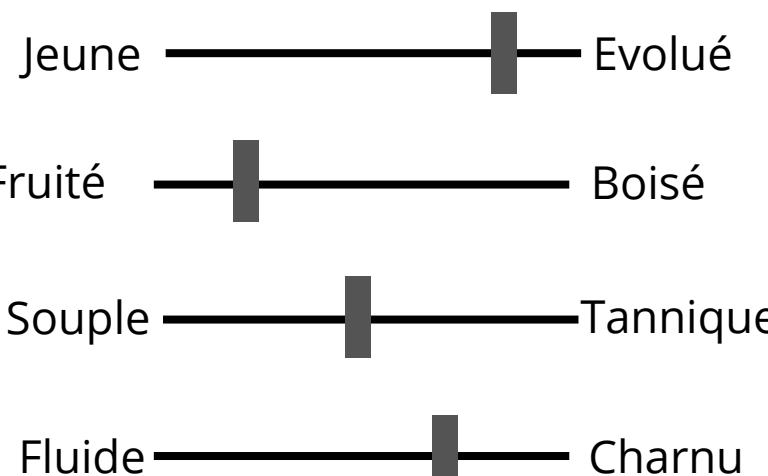
MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Calcaires à Rudistes

Rouge 2012 ou 2015
AOC Bandol

Dégustation



En quelques mots :

Aromatique, fruité, épice

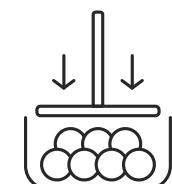
Accords mets et vin



- Poulet rôti
- Travers de porc épices
- Tarte au chocolat

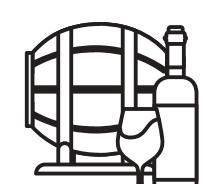


Vinification



- Vendanges manuelles
- Vinification des 2 cépages ensemble
- Macération de 35 jours avec contrôle des températures entre 24°C et 28°C
- Pressurage et incorporation des jus de presses au jus de goutte après dégustation
- Elevage de 18 mois en foudre de chêne français

Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 95% Mourvèdre, 5% Carignan
- **Alcool :** 14%
- **Température de service :** 18/ 19°C
- **Potentiel de garde :** + de 15 ans
- **Type de sol :** Marno-gréseux



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