



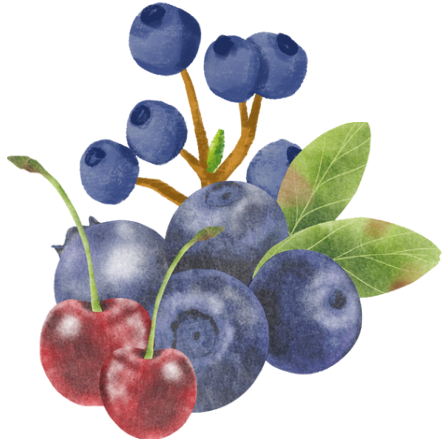
MOULIN de la ROQUE  
FAMILLES ET DOMAINES  
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

# Calcaires à Rudistes

Rouge 2012 ou 2015

AOC Bandol

## Dégustation



Jeune ————— Evolué

Fruité ————— Boisé

Souple ————— Tannique

Fluide ————— Charnu

En quelques mots :

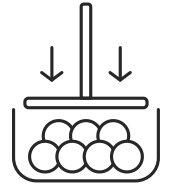
**Aromatique, fruité, épicé**

## Accords mets et vin



- Poulet rôti
- Travers de porc épicés
- 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



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)