



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

Domaine des Capélaniers

Rosé 2025 - AOC Bandol

Dégustation



Fruité ————— | ————— Très fruité

Peu acide ————— | ————— Acide

Sec ————— | ————— Sucré

Léger ————— | ————— Charnu

En quelques mots :

Charnu, fruité, persistant

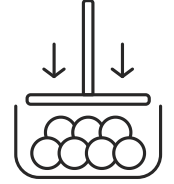
Accords mets et vin



- Viande blanche
- Cuisine méditerranéenne
- Dessert aux fruits rouges



Vinification



- Vendanges manuelles
- Pressurage direct
- Vinification entre 14°C et 16°C
- Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée
- Elevage de 6 mois en cuve inox

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 43% Mourvèdre, 42% Grenache, 15% Cinsault
- **Alcool** : 13%
- **Température de service** : entre 8 et 10°C
- **Potentiel de garde** : 2 ans
- **Type de sol** : Matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires avec des sols marneux



Moulin de la Roque



moulindelelaroquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net