

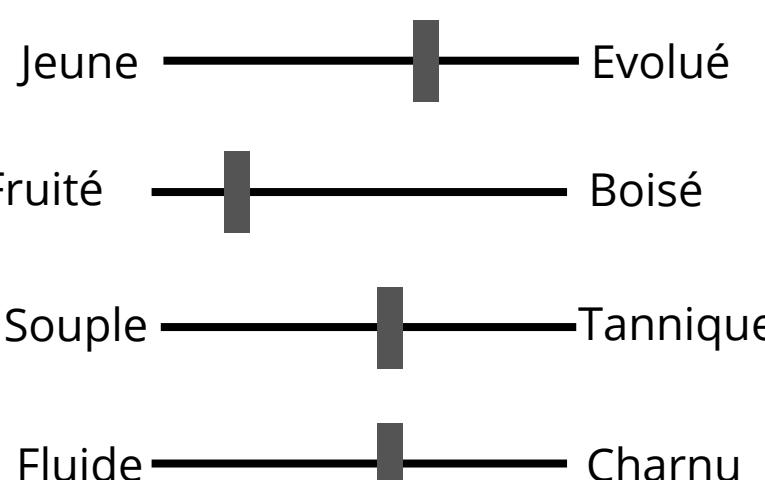
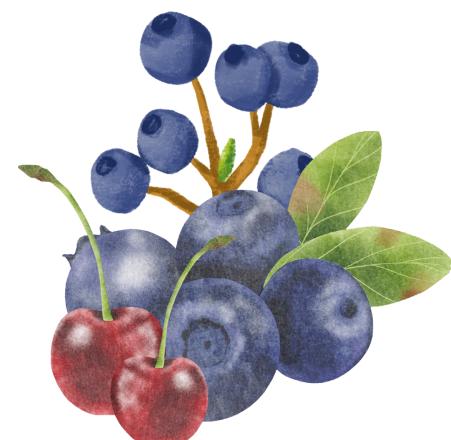


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Domaine des Capélaniers

Rouge 2021 - AOC Bandol

Dégustation



En quelques mots :

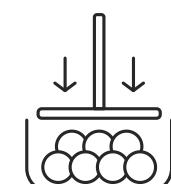
Riche, tannique, épice

Accords mets et vin



- Viande rouge grillée
- Plat aux épices douces
- Agneau

Vinification



- Vendanges manuelles
- Sélection parcellaire au sein du Domaine des Capélaniers
- Sélection de vieilles vignes (50-60ans)
- Elevage de 18 mois en foudre de chêne français



Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 84% Mourvèdre, 16% Carignan
- **Alcool :** 14%
- **Température de service :** 16° à 18°C
- **Potentiel de garde :** 7 à 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



contact@laroque-bandol.net