

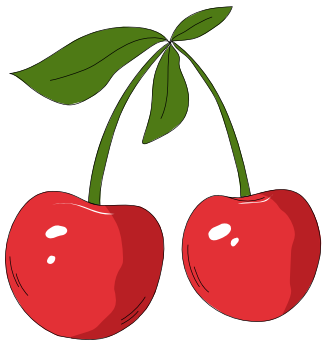


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Fripon

Rouge - Vin de France

Dégustation



Jeune ——— Evolué

Fruité ——— Boisé

Souple ——— Tannique

Fluide ——— Charnu

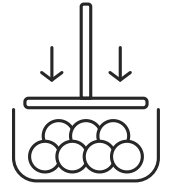
En quelques mots :
Gourmand, soyeux, souple

Accords mets et vin



- Apéritif
- Grillades
- Plateau de charcuterie

Vinification



- Vendanges manuelles et mécaniques
- Vinification à basse température
- Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée
- Elevage de 3 mois en cuve inox

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 100% Merlot
- **Alcool** : 13.5%
- **Température de service** : 17/ 18°C
- **Potentiel de garde** : 2/3 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



contact@laroque-bandol.net