

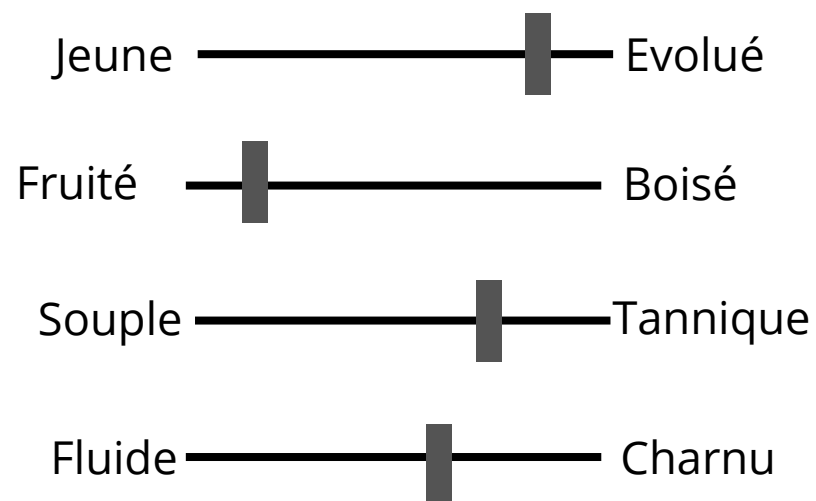


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Mataro

Rouge 2019 - AOC Bandol

Dégustation



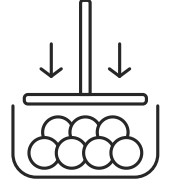
En quelques mots :
Puissant, structuré, tannique

Accords mets et vin



- Viande de boeuf
- Magret de canard
- Fromages à pâte molle

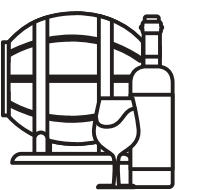
Vinification



- Sélection parcellaire
- Vendanges manuelles
- Vinification cépage par cépage
- Sélection des meilleurs jus
- Élevage de 18 mois en foudre de chêne français

Cuvée réalisée
exclusivement lors des
grandes années.
Production de 500
bouteilles sur ce
millésime

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 95% Mourvèdre, 5% Carignan
- **Alcool** : 15.5%
- **Température de service** : 18/ 19°C
- **Potentiel de garde** : 10 ans et +
- **Type de sol** : Argileux, riche en pierres



Moulin de la Roque



moulindelela-roquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net