



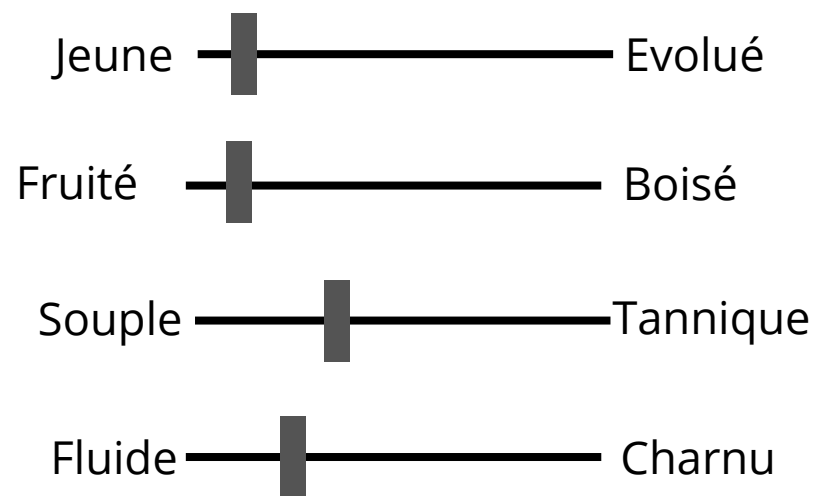
MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Les Oliviers

Rouge 2024

AOC Côtes de Provence

Dégustation



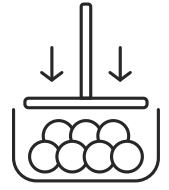
En quelques mots :
Jeune, fruité, léger,

Accords mets et vin



- Poulet rôti
- Barbecue
- Escalope de veau
- Panna cotta aux fruits rouges

Vinification



- Vendanges manuelles
- Egrappage partiel
- Elevage de 3 mois en cuve inox

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 53% Mourvèdre, 38% Grenache, 9% Cinsault
- **Alcool** : 14%
- **Température de service** : 18/ 19°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