



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

Tarente

Rosé 2025 - AOC Bandol

Dégustation



Fruité Très fruité

Peu acide Acide

Sec Sucré

Léger Charnu

En quelques mots :

Epicé, aromatique, charnu

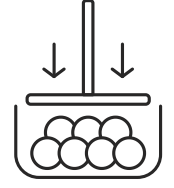
Accords mets et vin



- Grillades
- Poisson grillé
- Tajine
- Salade d'été
- Cuisine asiatique



Vinification



- Vendanges manuelles
- Vinification cépage par cépage
- Pressurage direct
- Vinification basse température entre 14°C et 17°C
- Clarification, assemblage et réalisation de la cuvée
- Elevage de 6 mois en cuve inox



Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 43% Grenache , 38% Mourvèdre, 17% Cinsault, 2% Syrah
- **Alcool** : 13%
- **Température de service** : entre 11°C - 13°C
- **Potentiel de garde** : 1 à 2 ans
- **Type de sol** : Matrice marneuse chargée en cailloux calcaires



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