

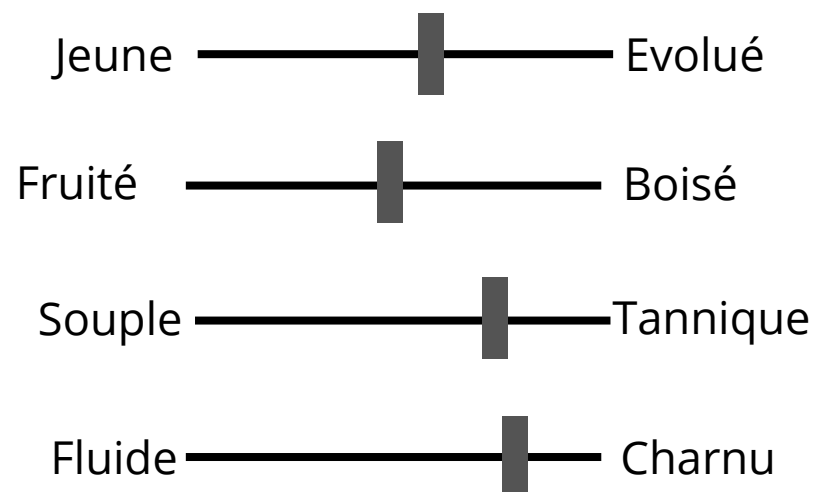


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Tarente

Rouge 2019 - AOC Bandol

Dégustation



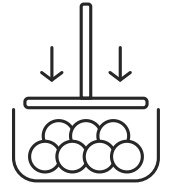
En quelques mots :
**Epicé, notes de fruits mûrs,
complexe**

Accords mets et vin



- Magret de canard
- Côte de bœuf
- Gigot d'agneau
- Daube de poulpe
- Tarte aux figues

Vinification



- Sélection parcellaire de vieilles vignes (35-40ans)
- Vendanges manuelles tardives pour une bonne maturité
- Élevage : En foudre de chêne français pendant 18 mois

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 95% Mourvèdre, 5% Carignan
- **Alcool** : 14%
- **Température de service** : 18°C
- **Potentiel de garde** : + de 15 ans
- **Type de sol** : Sables rouges et calcaires jurassiques



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