



MOULIN de la ROQUE

FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

# Les Baumes

AOP Bandol Rouge 2018

## Irrésistiblement Bandol



**Cépages :** 95% Mourvèdre  
5% Carignan



**Localisation :** St. Cyr-sur-Mer, Le Beausset



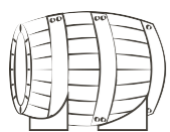
**Sols :** Marnes sableuses grises à noires, sables rouges



**Rendement :** 34HI/Ha



**Vinification :** Vendanges manuelles  
Vinification cépage par cépage  
Égrappage total  
Macération de 26 jours avec contrôle des températures  
entre 22°C et 26°C  
Pressurage et incorporation des jus de presse  
au jus de goutte après dégustation  
Assemblage des vins de cépages en vue d'obtenir la cuvée



**Élevage :** En foudre de chêne français pendant 20 mois  
Potentiel de garde : 10 ans



**L'oeil**

Robe profonde aux reflets rubis brillant.



**Le nez**

Nez très fin, complexe et intense offrant un bouquet riche en fruits noirs avec des notes d'épicées.



**La bouche**

Élégante et bien équilibrée, charnue aux arômes persistants offrant une belle harmonie en finale. Un grand plaisir de dégustation.



**Les accords**

Fricassée de volaille aux girolles, magret de canard accompagné de sa purée à l'huile d'olive.

*Fin | Fruité | Intense*

*Charnue | Élégant | Harmonieux*

