



MOULIN de la ROQUE  
FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

IRRESISTIBLEMENT BANDOL

# Les Baumes

*AOP Bandol Rosé 2022*



**Cépages :** 55% Mourvèdre  
39% Grenache  
6% Cinsault



**Localisation :** St. Cyr-sur-Mer



**Sols :** Matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires avec des sols marneux



**Rendement :** 35HI/Ha



**Vinification :** Vendanges manuelles  
Vinification cépage par cépage  
Macération pelliculaire 6 heures sur Mourvèdre et Grenache, pressurage direct sur Cinsault  
Vinification entre 14°C et 16°C pour le Cinsault et le Grenache et 16° à 18°C pour le Mourvèdre  
Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée



## L'oeil

Robe rose brillant.

## Le Nez

Nez fruits rouges cerise avec des notes d'épices et d'agrumes (pamplemousse).

## La Bouche

Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample, flatteur, frais friand.

## Les accords

Aïoli, rougets grillés, tian de légumes, tajine d'agneau aux abricots.

