



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

Marnes Noires

AOC Bandol Rouge 2015



Cépages : 95% Mourvèdre
5% Carignan



Localisation : Le Castellet



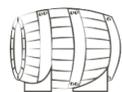
Sols : Marnes sableuses grises à noires



Rendement : 32HI/Ha



Vinification : Vendanges manuelles
Vinification des 2 cépages ensemble
Égrappage total
Macération de 35 jours avec contrôle des températures
entre 24°C et 28°C
Pressurage et incorporation des jus de presses
au jus de goutte après dégustation



Élevage : En foudre de chêne français de 18 mois
Potentiel de garde : 10 ans



L'oeil

Belle robe grenat noir.



Le nez

Nez puissant aux arômes de fruits mûrs, de cuir et de réglisse avec des nuances épicées.



La bouche

L'attaque est harmonieuse, riche et charnue alliant la puissance et la finesse grâce à des tanins fondus qui emplissent la bouche. Ce vin s'inscrit dans un ensemble ou domine l'ardeur et la générosité.



Les accords

Carré d'agneau rôti au thym, tournedos, souris d'agneau.

Fruité | Puissant | Gourmand

Charnu | Fruité | Long

