

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

# Cuvée 1950

## Rosé 2024 - AOC Bandol

### Dégustation



Fruité ————— Très fruité

Peu acide ————— Acide

Sec ————— Sucré

Léger ————— Charnu

En quelques mots :

**Frais, délicat, fruité**

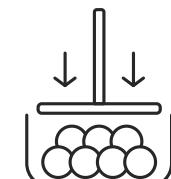
### Accords mets et vin



- Tian de légumes
- Cuisine Italienne
- Brochettes de légumes grillés
- Crevettes à l'ail et au citron

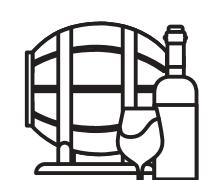


### Vinification



- Vendanges manuelles
- Vinification cépage par cépage
- Pressurage direct sur Mourvèdre, Grenache et sur Cinsault
- Vinification à basse température
- Clarification, assemblage et réalisation de la cuvée

### Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 34% Mourvèdre, 36% Grenache, 30% Cinsault
- **Alcool :** 13.5%
- **Température de service :** entre 10°C - 12°C
- **Potentiel de garde :** 2 ans
- **Type de sol :** Marneux



Moulin de la Roque



moulinelarоquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



[www.la-roque-bandol.com](http://www.la-roque-bandol.com)



[contact@larоque-bandol.net](mailto:contact@larоque-bandol.net)