



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

Cuvée 1950

Rosé 2025- AOC Bandol

Dégustation



Fruité ————— Très fruité

Peu acide ————— Acide

Sec ————— Sucré

Léger ————— Charnu

En quelques mots :

Frais, délicat, fruité

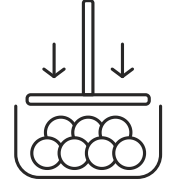
Accords mets et vin



- 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** : 65% Mourvèdre, 24% Cinsault, 11% Grenache
- **Alcool** : 13%
- **Température de service** : entre 10°C - 12°C
- **Potentiel de garde** : 2 ans
- **Type de sol** : Marneux



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