

MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES

— VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE —

Cuvée 1950

Rouge 2020 - AOC Bandol

Dégustation



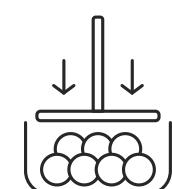
Jeune ————— Evolué

Fruité ————— Boisé

Souple ————— Tannique

Fluide ————— Charnu

Vinification



- Vendanges manuelles
- Macération d'une trentaine de jours
- Pressurage et incorporation des jus de presses au jus de goutte
- Assemblage des vins de cépage en vue d'obtenir la cuvée
- Elevage de 20 mois en foudre de chêne français

En quelques mots :

Elégant, charnu, harmonieux

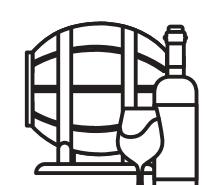
Accords mets et vin



- Pierrade
- Légumes grillés
- Steak de thon
- Risotto de chorizo



Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 93% Mourvèdre, 7% Cinsault
- **Alcool :** 14.5%
- **Température de service :** 18°C
- **Potentiel de garde :** 10 ans
- **Type de sol :** Matrice sableuse chargée en cailloux calcaires avec des calcaires jurassiques et triasiques



Moulin de la Roque



moulin delaroque castellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net