



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

Les Baumes

Rosé 2025 - AOC Bandol

Dégustation



Fruité ————— Très fruité

Peu acide ————— Acide

Sec ————— Sucré

Léger ————— Charnu

En quelques mots :
Rond, Gourmand, Fruité.

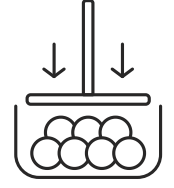
Accords mets et vin



- Apéritif
- Aioli
- Cuisine asiatique
- Cuisine méditerranéenne
- Tajine



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
- Assemblage
- Elevage de 6 mois en cuve inox

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 43% Grenache, 38% Mourvèdre, 17% Cinsault, 2% Syrah
- **Alcool** : 13%
- **Température de service** : entre 10°C - 11°C
- **Potentiel de garde** : 1 à 2 ans
- **Type de sol** : Matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires avec des sols 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