



MOULIN de la ROQUE  
FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

# Tarente

Rouge 2019 - AOC Bandol

## Dégustation



Jeune ————— Evolué

Fruité ————— Boisé

Souple ————— Tannique

Fluide ————— Charnu

En quelques mots :  
**Epicé, structuré, tannique**

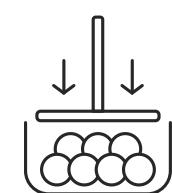
## Accords mets et vin



- Magret de canard
- Côte de bœuf
- Gigot d'agneau
- Tarte aux figues

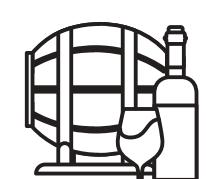


## Vinification



- Vendanges manuelles
- Vinification cépage par cépage
- Macération de 30 jours
- Assemblage des vins de cépages en vue d'obtenir la cuvée
- Élevage : En foudre de chêne français pendant 22 mois

## Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 95% Mourvèdre, 5% Carignan
- **Alcool :** 14%
- **Température de service :** 18/ 19°C
- **Potentiel de garde :** 10/15 ans
- **Type de sol :** Sables rouges et calcaires jurassiques



Moulin de la Roque



moulinelaroquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



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



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