

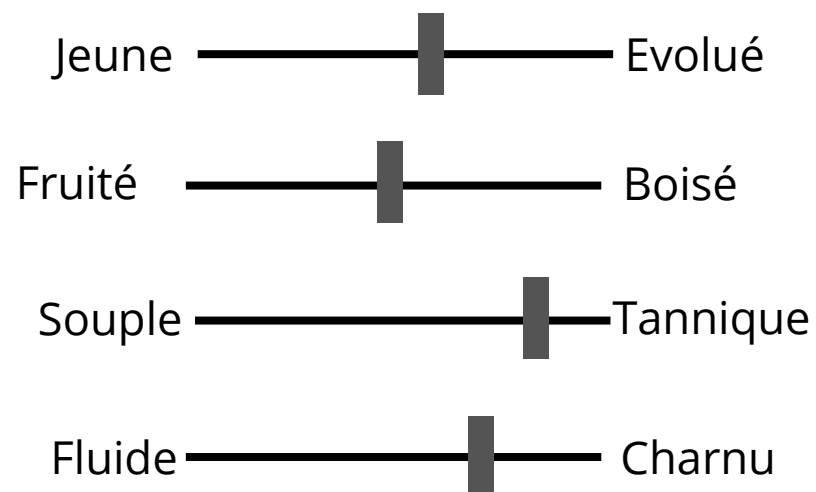


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Tarente

Rouge 2019 - AOC Bandol

Dégustation



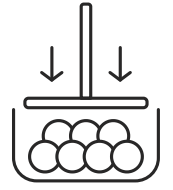
En quelques mots :
Epicé, structuré, tannique

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



moulindelelaroquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net