



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

COMME UNE EVIDENCE

Tarente

AOP Bandol Rosé 2023



Cépages : 89% Mourvèdre
11% Cinsault



Localisation : Le Brûlat



Sols : Matrice marneuse chargée en cailloux calcaires



Rendement : 30HI/Ha



Vinification : Vendanges manuelles
Vinification cépage par cépage
Pressurage direct
Vinification basse température entre 14°C et 17°C
Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée
Cuve en inox



L'oeil

Robe rose saumonée, soutenu.

Le nez

Des de fruits exotiques, fruits rouges et d'épices. Très expressif.

La bouche

Ronde, gourmande et puissante mais avec de l'élégance et de la fraîcheur. Belle longueur sur des notes d'agrumes

Les accords

Brandade de morue, daube de poulpes, poêlée de St Jacques, wok de poulet.

