

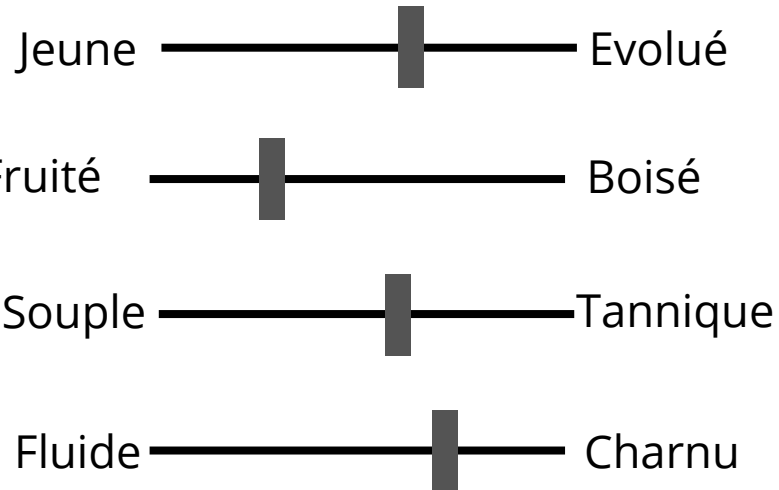


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Domaine de la Ragle

Rouge 2020 - AOC Bandol

Dégustation



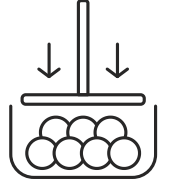
En quelques mots :
Élégant, corsé, velouté

Accords mets et vin



- Viande rouge
- Gibier
- Plats en sauces
- Plats épicés
- Fromages vieux ou à pâte dure
- Chocolat noir

Vinification



- Vendanges manuelles
- Vinification cépage par cépage et assemblage
- Macération de 35 jours avec contrôle des températures entre 24°C et 28°C.
- Pressurage et incorporation des jus de presse au jus de goutte
- Elevage de 18 mois en foudre de chêne français



Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 93% Mourvèdre, 7% Cinsault
- **Alcool** : 15.5%
- **Température de service** : 16°C
- **Potentiel de garde** : 10 ans
- **Type de sol** : Marnes sableuses



Moulin de la Roque



moulindelaroquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net