



MOULIN de la ROQUE

FAMILLES ET DOMAINES

- VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE -

Les Adrets

AOC Bandol Rouge 2018

Tendre et généreux, un vin à partager entre amis



Cépages : 91% Mourvèdre
5% Cinsault
4% Carignan



Localisation : La Malissonne, Le Brûlat



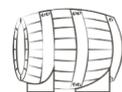
Sols : Marnes sableuses et calcaires à rudistes



Rendement : 35HI/Ha



Vinification : Vendanges manuelles
Egrappage total
Macération de 28 jours avec contrôle des températures entre 24°C et 28°C
Pressurage et incorporation des jus de presses au jus de goutte après dégustation



Élevage : En foudre de chêne français de 18 mois
Possibilité de garde : 4 - 5 ans

Médaille d'Argent au Concours International des Féminales - Paris 2019



L'oeil

Belle robe rouge grenat aux reflets violines.



Le nez

Le nez dévoile un bouquet d'arômes, centrés sur des notes de fruits rouges puis rehaussés par des notes épicées.



La bouche

L'attaque révèle richesse et personnalité. La finale est marquée par l'intensité et l'élégance.



Les accords

Fromages, gibier en sauce, viandes rouges grillées.

Élégant | Épicé | Fruité

Élégant | Puissant | Riche

1 route des Sources RD 82 - 83330 LE CASTELLET - Tel : 04 94 90 10 39 - Fax : 04 94 90 08 11

www.la-roque-bandol.com - contact@laroque-bandol.fr

