



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

# Marnes Sableuses

*AOC Bandol Rouge 2015*



**Cépages :** 95% Mourvèdre  
5% Carignan



**Localisation :** St. Cyr-sur-Mer



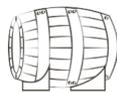
**Sols :** Sables argilo-calcaires



**Rendement :** 32HI/Ha



**Vinification :** Vendanges manuelles  
Vinification des 2 cépages ensemble  
Égrappage total  
Macération de 35 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  
Potentiel de garde : 10 ans



**L'oeil**

Robe profonde,  
grenat noir



**Le nez**

Nez fin, épicé avec des notes de  
torréfaction.



**La bouche**

La bouche est puissante avec des notes  
de cacao et de torréfaction.



**Les accords**

Côte de bœuf,  
gigot d'agneau, pavé de sanglier,  
fromage de caractère.

*Fruité | Fin | Intense*

*Fin | Harmonieux | Riche*

