



MOULIN de la ROQUE

FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Tarente

AOP Bandol Rouge 2019

COMME UNE EVIDENCE



Cépages : 95% Mourvèdre
5% Carignan



Localisation : St. Cyr-sur-Mer, Le Brûlat



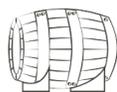
Sols : Sables rouges et calcaires jurassiques



Rendement : 32HI/Ha



Vinification : Vendanges manuelles
Vinification cépage par cépage
Égrappage total
Macération de 30 jours avec contrôle des températures entre 24 et 28°C
Pressurage et incorporation des jus de presses au jus de goutte après dégustation
Assemblage des vins de cépages en vue d'obtenir la cuvée



Élevage : En foudre de chêne français pendant 22 mois
Potentiel de garde : + DE 15 ans



L'oeil

Éclatante robe rouge grenat profond avec des reflets mauves.

Le nez

Nez fin, complexe et intense dominé par des notes de fruits noirs et d'épices (poivre).

Épicé | Fruité

La bouche

Attaque charnue et harmonieuse dévoilant de merveilleux tanins nobles. La finale est veloutée avec beaucoup de finesse et de délicatesse.

Aromatique | Équilibré | Harmonieux

Les accords

Cailles aux raisins, dinde aux truffes, filet de bœuf en croûte, tendrons de veau.

