



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



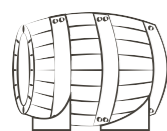
**Sols** : Sables rouges et calcaires jurassiques



**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.

