



MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Cuvée 1950

AOP Bandol Rouge 2020



Cépages : 93% Mourvèdre
7% Cinsault



Localisation : St. Cyr-sur-Mer



Sols : Matrice sableuse chargée en cailloux calcaires avec des calcaires jurassiques et triasiques



Rendement : 32HI/Ha



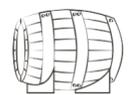
Vinification : Vendanges manuelles

Egrappage total

Macération d'une trentaine de jours avec contrôle des températures entre 23°C et 26 °C

Pressurage et incorporation des jus de presses au jus de goutte après dégustation

Assemblage des vins de cépage en vue d'obtenir la cuvée



Elevage : En foudre de chêne français 20 mois

Potentiel de garde : 10 ans



L'oeil

Robe grenat.



Le nez

Nez puissant, aux arômes de fruits mûrs, de cacao et de cuir.



La bouche

La bouche est harmonieuse, riche et charnue, avec des tanins fondus, puissants et élégant.



Les accords

Cailles aux raisins, tendrons de veau, carré de mouton, dinde aux truffes.

Élégant | Fruité | Puissant

Élégant | Harmonieux

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

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

