

ESTANDON PARTENAIRES



Les Pivelières, AOP Bandol, Rouge, 2018

AOP Bandol, Provence, France

Le Moulin de la Roque, ce sont des familles de vignerons réunies dans un projet commun, des leur création en 1950, tous travaillent ensemble dans la solidarité et la bienveillance.

TERROIR

Saint Cyr-sur-Mer.

Matrice sableuse chargée en cailloux calcaires avec des calcaires jurassiques et triasiques.

Rendement : 32Hl/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.

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par ECOCERT

MAITRE DE CHAI

Xavier Ranc

CÉPAGES

Mourvèdre 91%, Cinsault 9%

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Robe grenat.

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

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

SERVICE

Servir à température ambiante.

ACCORDS GOURMANDS

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

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille		Barcode pack		Barcode Carton	
Bordelaise					750	80100		3 28565 004231 1		3 28565 104231 0		3 28565 204231 9	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)		Dimensions palette (H*L*P cm)	
	EPAL	6	540	9								80*120	

