

Le Moulin de la Roque

Le Castellet

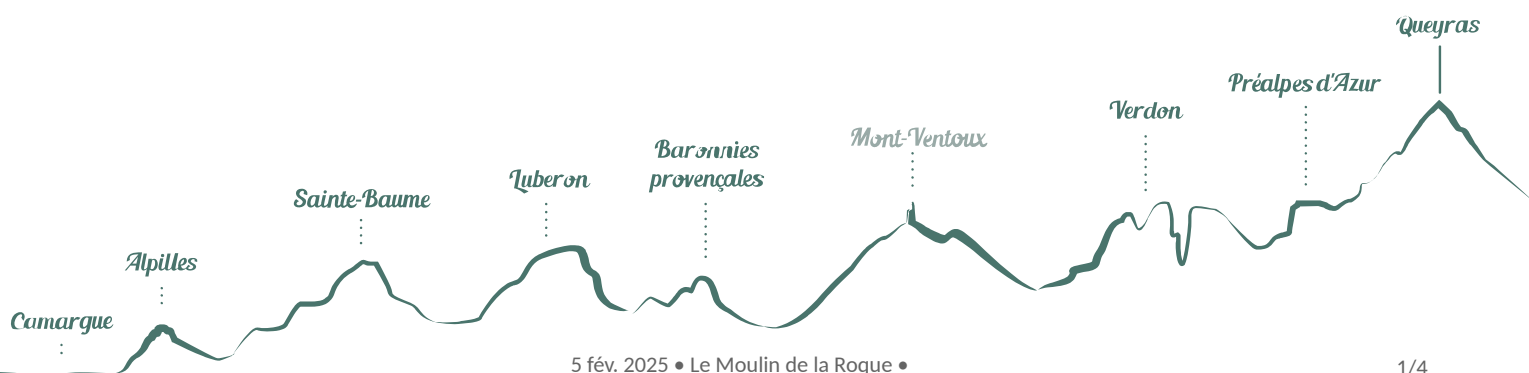


Crédit photo : Le Moulin de la Roque (Le Moulin de la Roque)

*Les vins rouges et rosés de ce domaine
sont issus d'assemblage de cépages
Mourvèdre, Grenache, Cinsault et
Carignan.*

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat



Description

Planté sur plus de 50% des parcelles du Moulin de la Roque, le Mourvèdre est le cépage caractéristique du Bandol. Ce cépage très exigeant s'harmonise à merveille avec le terroir bandolais. Il apporte à nos vins puissance et potentiel de garde, ainsi qu'une large palette aromatique : fruits noirs, épices, pruneau, réglisse, cuir, garrigue, sous-bois.

Le Grenache ne craint pas les climats arides et son port droit lui permet de résister au mistral. Il donne ses meilleurs résultats dans des parcelles de coteaux, même secs et caillouteux. Les vins issus de Grenache sont généreux et expriment des arômes de fruits rouges et exotiques, d'épices ainsi que des notes animales.

Cépage d'origine provençale, le Cinsault est exigeant en chaleur et résiste très bien à la sécheresse. Bien maîtrisé, il confère à nos vins une grande élégance, du fruité et de la rondeur. Il permet de créer une harmonie entre la richesse en alcool du Grenache et le potentiel tannique du Mourvèdre.

Plantées sur les coteaux bandolais, les vieilles vignes de Carignan produisent des vins rouges colorés, charpentés et puissants qui, après assemblage avec les vins de Mourvèdre, ne demandent qu'à vieillir.

Nos vins blancs proviennent des cépages Clairette, cépage typiquement méridional, et Ugni-Blanc. Tandis que la Clairette apporte de la rondeur et une grande finesse d'arôme (fleurs blanches, miel, fruits à chair blanche ou exotiques), l'ugni-blanc confère à nos vins de la nervosité et de l'équilibre.

Visite du chai de vinification du site de la Cadière d'Azur sur rendez-vous.

- Boutique du Castellet

1 Route des Sources

83330 Le Castellet

tél. : 04 94 90 10 39 (bureaux)

tél : 04 94 90 03 23 (boutique)

GPS : 43.199370 / 5.763850

Horaires du 1er mai au 30 septembre :

Du Lundi au samedi : 9h30-12h30 / 15h-19h30

Le dimanche : 10h00 – 13h00 (uniquement en Juillet et Août)

Horaires du 1 Octobre au 30 avril :

Du lundi au samedi 9h30 – 12h30 / 14h00 – 18h00

Visite du chai de vinification du site de la Cadière d'Azur sur rendez-vous.

- Boutique du Beausset

Route Nationale 8 / Route de Toulon

83330 Le Beausset

Tél : 04 94 98 70 17 (boutique)

GPS : 43.195185, 5.807549

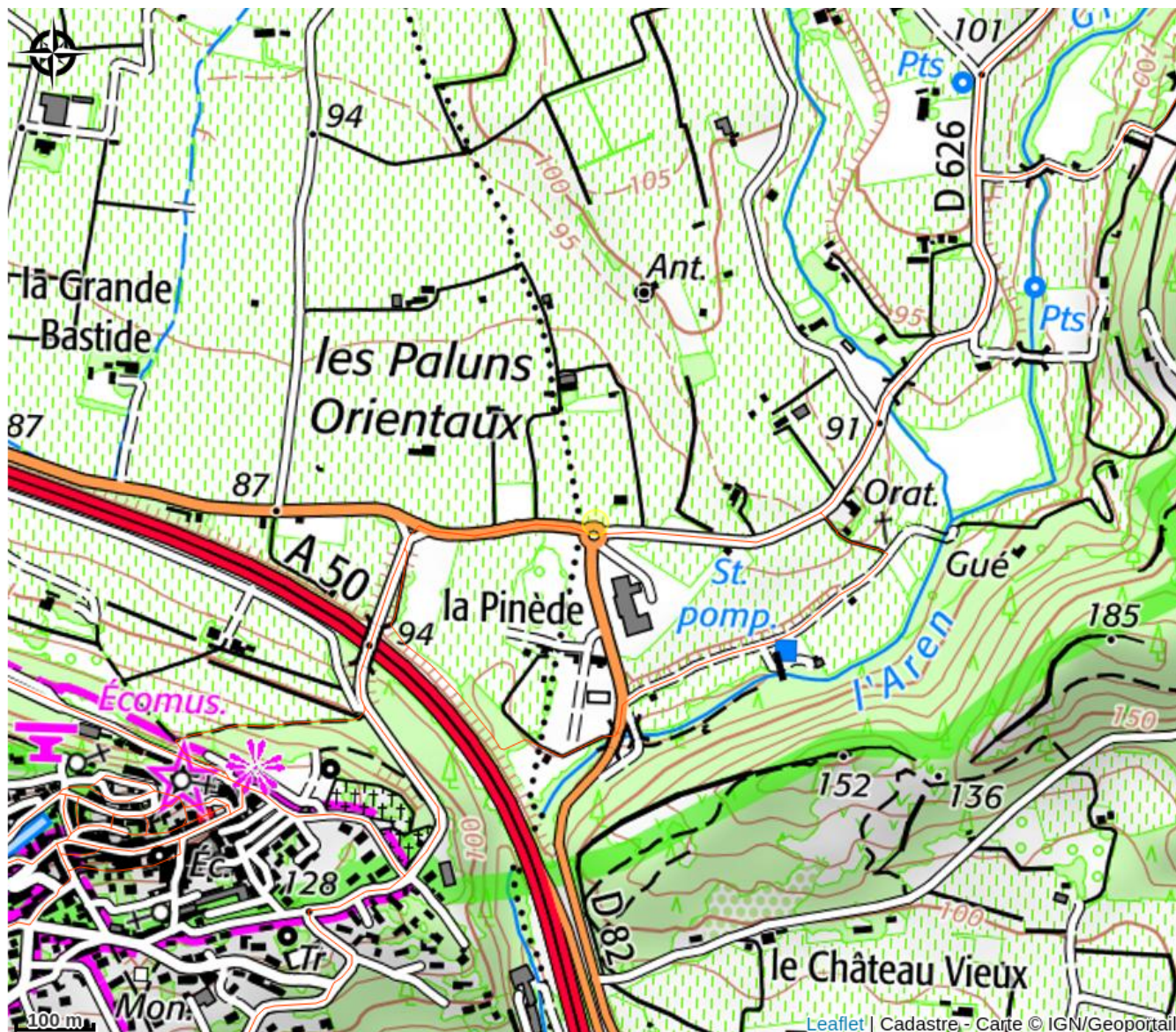
Toute l'année sauf juillet et août:

Du lundi au samedi : 9h30- 13h / 15H-19H30 – Le dimanche de 10h-13h

Juillet et Août:

Du lundi au samedi : 9h30-13h / 15h30-20h – Le dimanche de 10h-13h

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

En Mai, Juin et Septembre :

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h.

Fermé le dimanche et le 1er mai.

En Juillet et Août :

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h30. Le dimanche de 10h à 13h.

D'Octobre à Avril :

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

Fermé le dimanche. et les 1er janvier et 25 décembre.

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visites guidées, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Espace touristique Gabriel Tambon Le Castellet le 27/02/2024

Contact

1 Route des Sources

83330 Le Castellet

Tél. 04 94 90 10 39

contact@laroque-bandol.fr

<https://www.la-roque-bandol.com/>