



MOULIN de la ROQUE

FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Nos domaines en AOC Bandol

- Domaine de Nartette
- Domaine de Valdaray
- Domaine des Capélaniers
- Domaine de la Ragle

Nos vins en AOC Bandol

- Tarente
- Cuvée 1950
- Les Baumes
- Les Adrets

Nos vins en Côtes de Provence, IGP Méditerranée et Vins de France

- Les Oliviers
- Roque'N
- Frivole et Fripon
- Héritage
- Blanc de blancs, Rosé sec et brut
- Blanc de Noirs

Domaine de Nartette



Ce site exceptionnel situé sur la commune de St Cyr sur Mer, proche de la calanque de Port d'Alon est classé en zone protégée par le Conservatoire du Littoral qui en est le propriétaire. Pour chaque bouteille achetée, des royalties sont reversées au Conservatoire pour contribuer à la protection du littoral. Ce sont des vins minéraux et salins (blanc et rosé), un bel équilibre et de la fraîcheur.



Clairette, Ugni Blanc,
Bourboulenc

Un vin fin et séducteur, sur des notes de fruits à chair jaune. Belle fraîcheur légèrement saline.

Frais / Rond / Notes salines



Mourvèdre, Cinsault,
Grenache

Fin et élégant, sur des notes de petits fruits rouges. Belle longueur.

Élégant / Fruité / Charnu



Mourvèdre, Cinsault

Vin riche et puissant mais tout en finesse. Notes de petits fruits noirs légèrement épicés.

Riche / Fruité / Harmonieux



Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Un vin rond et charnu mais avec de l'élégance et de la longueur. Notes fruitées d'agrumes et fruits rouges.

Frais / Fin / Fruité



Mourvèdre, Cinsault

Un vin riche aux arômes de fruits noirs, il allie finesse et puissance avec une vraie harmonie.

Assoupli / Charnu / Epicé

Domaine de Valdaray



Ce domaine est une propriété familiale, située sur la commune du Castellet. Les vins produits sont ronds et gourmands.

AOC Bandol - Domaine des Capélaniers



Le Domaine est à l'image de la Provence, vignoble en restanques et oliviers centenaires.
Les vins sont complexes et à la fois très accessibles, élégants et charpentés.

AOC Bandol - Cuvée 1950



Au Moulin de la Roque, nous donnons la priorité au respect de notre écosystème naturel.
1950 est la gamme signant l'année de création de la cave : des vins fins et corporels à l'image de Bandol.



Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Un vin riche et complexe qui révèle de jolies saveurs de fruits rouges. La finale est persistante.

Accords :
Anchoïade, Aioli, Cuisine méditerranéenne



Mourvèdre, Carignan, Cinsault

Tout en finesse et élégance avec de subtiles notes de fruits noirs et de réglisse. La bouche est ronde et généreuse.

Accords :
Civet de sanglier, Jarret de veau aux épices



Mourvèdre, Grenache, Syrah

Vin équilibré entre rondeur et fraîcheur avec une jolie structure sur des notes de pamplemousse rose

Accords :
Gaspacho, Tartare de Thon, Risotto aux asperges



Mourvèdre, Cinsault

Vin puissant, tout en rondeur et délicatesse avec de jolis arômes de fruits noirs bien mûrs.

Accords :
Pigeon, Viandes rouges, Fromages persillés.

AOC BANDOL - Tarente

Véritable ambassadeur du Moulin de la Roque, Tarente s'exprime avec richesse et intensité grâce à une sélection des meilleures parcelles issues des plus beaux terroirs de Bandol et la part importante de vieilles vignes lui confère un grand potentiel de garde.

AOP BANDOL – Les Baumes

Ces vins sont polyvalents et sont le reflet du terroir bandolais et les meilleurs pour aborder l'appellation. Ils sont régulièrement sélectionnés par les sommeliers et les cavistes.



Clairette, Ugni Blanc,
Bouboulenc

Un vin fin et élégant, avec de la matière et de l'amplitude.

Rond / Harmonieux / Ample



Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Un vin tendre et délicat sur des arômes de fruits exotiques et de fruits rouges. Finale persistante.

Épicé / Aromatique / Charnu



Mourvèdre, Carignan

Vin complexe et intense dominé par les fruits noirs et les épices. Les tanins sont souples pour une finale toute en élégance.

Épicé / Structuré / Tannique



Clairette, Ugni Blanc

Fin floral et fruité sur des notes d'agrumes et de fleur blanche

Frais / Rond / Fruité



Mourvèdre, Grenache,
Cinsault, Syrah

De la complexité et de l'équilibre pour ce rosé tout en fraîcheur et gourmandise.

Rond / Gourmand / Fruité



Mourvèdre, Carignan

Un vin riche, rond et gourmand, avec de la complexité et la matière

Structuré / Équilibré / Fruité

AOP BANDOL – Les Adrets

Tendre et généreux à la fois, c'est le Bandol en toute simplicité que l'on partage entre amis ou en famille.



Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Une belle fraîcheur aux arômes d'agrumes et fruits rouges

Léger / Zesté / Vif



Mourvèdre, Cinsault, Carignan

Un vin frais et aromatique, sur de jolies notes épicées et fruits noirs.

Souple / Fruité / Fluide

AOC COTES DE PROVENCE – Les Oliviers

Voici un Côtes de Provence, marqué par sa fraîcheur. Facile à boire, il fera le bonheur de tous autour d'un apéritif ou un bon barbecue.



Rolle, Ugni Blanc

Vin tout en fraîcheur avec une belle expression sur les agrumes et légèrement florale.

Frais / Croquant / Vif



Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah

Un vin d'une belle fraîcheur, sur des notes de fruits rouges.

Équilibré / Fruité / Gourmand



Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Une bouche vive avec des notes de fruits rouges, légèrement épicés.

Jeune / Fruité / Léger

Vins de France – Frivole et Fripon

Frivole et Fripon sont des vins de table, fruités et faciles à accorder.

IGP Méditerranée – Roque’N Rolle, Roque’N Rosé, Roque’N Red

Des vins gourmands, fruités, généreux, agréables dès leur jeunesse pour partager des moments conviviaux avec ses proches.



Grenache, Mourvèdre



Merlot



Rolle



Merlot, Grenache



Merlot, Syrah

De jolies notes d’agrumes acidulés soutenues par une belle fraîcheur.

Croquant et gourmand. A boire sur la fraîcheur entre amis.

Un vin frais et fruité, avec des notes d’agrumes.

Un vin frais et fruité, avec des petites notes de fruits rouges.

Du fruit et de la fraîcheur relevés par des notes d’épices douces.

Léger / Gourmand / Fruité

Gourmand / Soyeux / Souple

Vif / Frais / Floral

Vif / Frais / Fruité

Léger / Épicé / Fruité

Vins de France – Nos bulles

Cette gamme vient compléter notre offre de vins tranquilles. Des bulles fines pour tous vos moments festifs !



Héritage : Mourvèdre, Cinsault, Grenache

Équilibré, avec la rondeur des fruits rouges et le croquant de l'effervescence.

Croquant / Fruité / Léger



Blanc de Blancs : Ugni blanc, Rolle

Un vin à l'attaque plein de fraîcheur, sur la pêche et l'abricot.

Frais / Fruité / Gourmand



Rosé Brut : Grenache, Cinsault

Une bouche de fruits rouges aux notes aromatiques révélées par une fine effervescence.

Frais / Fruité / Élégant



Rosé Sec : Syrah, Grenache, Cinsault

Une bouche fruitée et séduisante par ses arômes de fruits rouges et d'épices.

Frais / Fruité / Gourmand

Mataro / Blanc de Noirs /Coffret Terroirs

Une cuvée prestigieuse issue de raisins sélectionnés, un vin au profil original et un coffret parfait pour découvrir les différents terroirs bandolais.



Mourvèdre, Carignan

Cuvée réalisée exclusivement lors des grandes années. Production de 500 bouteilles sur ce millésime. Bouteille en coffret.

Puissant / Structuré / Tannique



Blanc de Noirs : Cinsault, Grenache

Vin blanc issu du jus de gouttes de raisins noirs. Vif et frais, ce blanc saura vous surprendre par son intensité.

Vif / Intense / Fruité



Coffret Terroirs

Un coffret réunissant exclusivement des vins rouges des différents terroirs de Bandol

Typiques

Nos BIB

Nos vins en Bandol, Côtes de Provence, IGP Méditerranée et Vin de France en grands formats.



Villa Roca Rosé : Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah

Un vin d'une belle fraîcheur, sur des notes de fruits rouges.

Équilibré / Fruité / Gourmand

Villa Roca Rouge : Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Une bouche vive avec des notes de fruits rouges, légèrement épicés.

Jeune / Fruité / Léger



La Source Rosé : Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Une belle fraîcheur aux arômes d'agrumes et fruits rouges.

Léger / Zesté / Vif

La Source Rouge : Mourvèdre, Cinsault, Carignan

Un vin frais et aromatique, sur de jolies notes épicées et fruits noirs.

Souple / Fruité / Fluide

Nos BIB

Nos vins en Bandol, Côtes de Provence, IGP Méditerranée et Vin de France en grands formats.



Terra Roca Rosé :
Merlot, Grenache

Un vin frais et fruité, avec des
petites notes de fruits rouges.

Vif / Frais / Fruité



Terra Roca Rouge :
Merlot, Syrah

Du fruit et de la fraîcheur relevés
par des notes d'épices douces.

Souple / Fruité / Fluide



Vin de France Rosé :

Une

Léger / Zesté / Vif

Vin de France Rouge :

Un

Souple / Fruité / Fluide

I. TARIFS

Les prix indiqués dans ce tarif s'entendent DEPART ou FRANCO, en euros Hors Taxes, CRD.

Les vins sont livrés en cartons de

-	Bouteille 75 Cl	6 Bouteilles
-	Bouteilles 37,5 Cl	12 Bouteilles
-	Bouteilles 50 Cl	12 Bouteilles
-	Bouteilles 150 Cl	6 Bouteilles

Nous ne pouvons pas panacher différents produits dans un même carton.

II. CONDITIONS DE PAIEMENT

Nous procédons à la facturation journalière de nos expéditions. Les factures sont payables à 60 jours, net de facturation, escompte de 0,5% par mois de paiement comptant à réception de la facture. Nos traites à l'acceptation de règlement ne font pas dérogation au lieu de paiement, qui est au Castellet. Aucun report d'échéance ne peut être accordé sans le consentement préalable et exprès de notre part. En cas de prorogation exceptionnelle des traites accordées par nous, les agios et frais bancaires seront à la charge de la partie cliente, qui s'oblige de plus à acquitter le principal dû, majoré des frais de prorogation de ses intérêts de report indexés sur le taux de 18%. De convention expresse, et sauf report accordé par nous, et quel que soit le mode de règlement, toute créance impayée dans le mois suivant l'échéance fixée, sera majorée de 8% pour couvrir les frais de procédure non répétable et frais de contentieux, sans préjudice des intérêts de retard et dommages et intérêts. Les délais de paiement négociés s'entendent date de facturation. Les paiements en deux échéances ne sont pas acceptés.

III. CONDITIONS JURIDIQUES

Pour toutes contestations, les tribunaux civils du lieu du siège social seront les seuls compétents, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité des défenseurs. Nos dispositions ou l'acceptation de règlement n'opèrent ni ovation, ni dérogation à la clause attributive de juridiction. Toutes clauses contraires apposées par un cocontractant sur un écrit nous sont inopposables si elles n'ont pas fait l'objet d'une acceptation formelle de notre part. Quel que soit le mode d'expédition, nos marchandises voyagent exclusivement aux risques et périls de la partie cliente ; le transfert de propriété se réalisant lors de la remise de la marchandise au transporteur. Toutes nos expéditions sont réputées faites conformément aux ordres de l'acquéreur, et pour son compte, sauf volonté contraire expressément formulée. En cas d'avaries, retards manquants ou différence de poids, il appartient donc au destinataire de consigner les protestations et réserves régulières auprès du transporteur sur le document de réception qu'il doit obligatoirement signer, dater et confirmer par lettre recommandée, dans un délai de 2 jours. La remise de toute commande implique l'acceptation de ces conditions de vente de la part de l'acheteur.

IV. DELAIS DE LIVRAISON

Les commandes sont exécutables dans un délai de 8 jours ouvrés (samedi, dimanche et jours fériés exclus), après réception de commande, sauf indisponibilité technique. Ces délais sont donnés à titre indicatif. Les retards éventuels ne peuvent motiver ni indemnité de notre part, ni refus de marchandise.

V. RESERVE DE PROPRIETE

Conformément à la loi 80-335 du 12 mai 1980, nous nous réservons la propriété des marchandises livrées jusqu'au complet paiement des prix convenus, et ceci, quel que soit le montant des acomptes versés par le client.

Notre tarif est applicable au 01 Mars 2024, annule et remplace tous ceux diffusés préalablement.