

# Les Adrets

Rosé 2017

## **AOC BANDOL**

**Cépages:** 87% Mourvèdre, 10% Grenache, 3 % Cinsault

**Sols:** Marnes noires et marnes sableuses

**Rendement:** 35 Hl/Ha

### **Vinification.**

Vendanges manuelles  
Vinification cépage par cépage  
Vinification à basse température  
Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée

### **Dégustation :**

Robe rose aux reflets rubis  
Nez fin, fruité, belle longueur, avec des notes de framboise et de groseille  
Bel équilibre en bouche, harmonieux, bonne fraîcheur, belle saveur fruitée  
Belle attaque fraîche avec des notes de fruits rouges

### **Gastronomie.**

Anchoïade  
Filets de poisson grillés au persil  
Risotto aux cèpes  
Escalope de veau à la crème  
Moules marinières  
Cuisine asiatique



Depuis 2007, le Moulin de la Roque s'est engagé dans une démarche de développement durable afin de répondre aux nouveaux enjeux environnementaux.