

Les Adrets

Rosé 2018

AOC BANDOL

Cépages: 72 % Mourvèdre, 18 % Grenache, 10 % 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.