

ROQUE STAR Blanc 2017

AOP COTES DE PROVENCE

Cépages : Ugni Blanc, Clairette

Sols : argilo-calcaire

Vinification :

Vendanges manuelles

Vinification à basse température

Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée

Dégustation :

Robe jaune pâle.

Nez fruité, aromatique avec des notes florales.

Aromatique, fin, élégant, belle fraîcheur.

Gastronomie :

Anchoïade

Viandes blanches

Moules marinières

Rougets grillés



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