

ROQUE STAR

Rosé 2017

AOP COTES DE PROVENCE

Cépages : Grenache (18 %), Cinsault (50 %), Mourvèdre (32 %)

Sols : argilo-calcaire

Vinification : Vendanges manuelles et mécaniques, vinification à basse température, après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée.

Dégustation :

Robe rose rubis claire

Nez fruité, aromatique avec des notes de petits fruits rouges (fraise)

Aromatique, fin, élégant, belle fraîcheur.

Gastronomie :

Anchoïade

Aïoli

Blanquette de veau

Pâtes au pistou

Légumes confits



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