

# TARENTE Blanc 2017

## AOC BANDOL

**Cépages :** Clairette 70 %, Ugni Blanc 30 %

**Sols :** matrice marneuse avec des sables rouges chargés en cailloux calcaires

**Rendement :** 35 Hl/Ha

### **Vinification :**

Vendanges manuelles

Pressurage direct et vinification entre 14 et 16°C Clarification précoce

Après vinification, élevage d'une partie en barrique, le solde du volume étant élevé sur lies fines puis clarification.

### **Dégustation :**

Robe dorée claire

Nez fin avec notes fruitées : citron, poire,

Bouche : complexe, gras, ample et équilibré. Belle saveur fruitée.

### **Gastronomie :**

Poissons grillés (alose, rougets...)

Viandes blanches en sauce

Foie gras

Saint Jacques poêlée



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