

VILLA ROCA

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
Aïoli
Bouillabaisse
Fromages frais de chèvre



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