

VILLA ROCA

Blanc 2018

AOP COTES DE PROVENCE

Cépages : Ugni Blanc et 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
Carpaccio de saumon à l'aneth
Tartare de veau aux agrumes
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.