

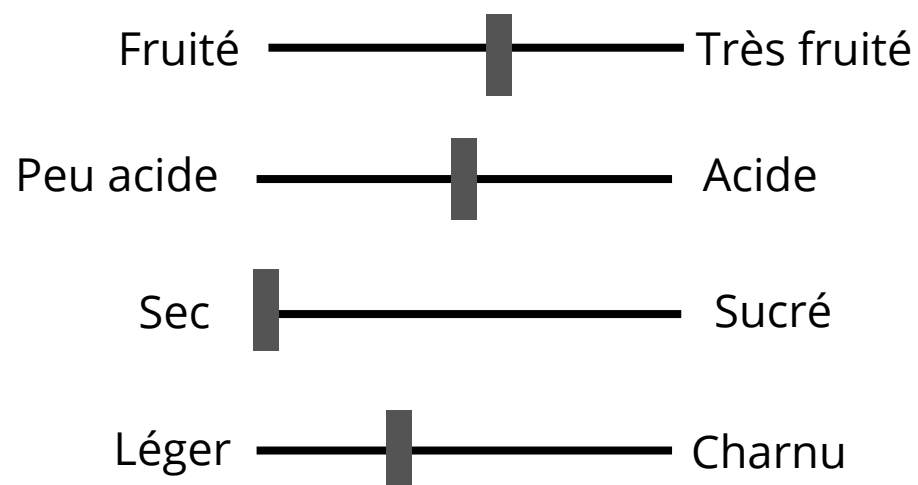


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Les Baumes

Blanc 2024 - AOC Bandol

Dégustation



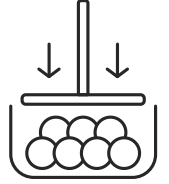
En quelques mots :
Frais, rond, fruité

Accords mets et vin



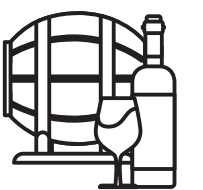
- Fruits de mer
- Poisson grillé
- Fromage de chèvre frais
- Salade d'été

Vinification



- Vendanges manuelles
- Pressurage direct
- Vinification entre 14°et 16°C
- Elevage de 6 mois sur lies fines en cuve inox

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 70% Clairette, 20% Ugni blanc, 10% Bourboulenc
- **Alcool** : 13%
- **Température de service** : entre 10-12 °C
- **Potentiel de garde** : 2-4 ans
- **Type de sol** : Argilo-calcaire



Moulin de la Roque



moulindelequocastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net