

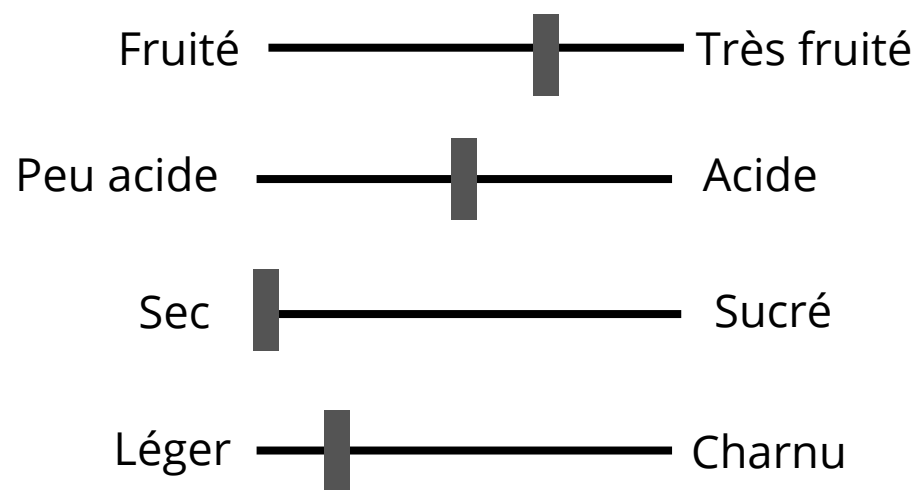
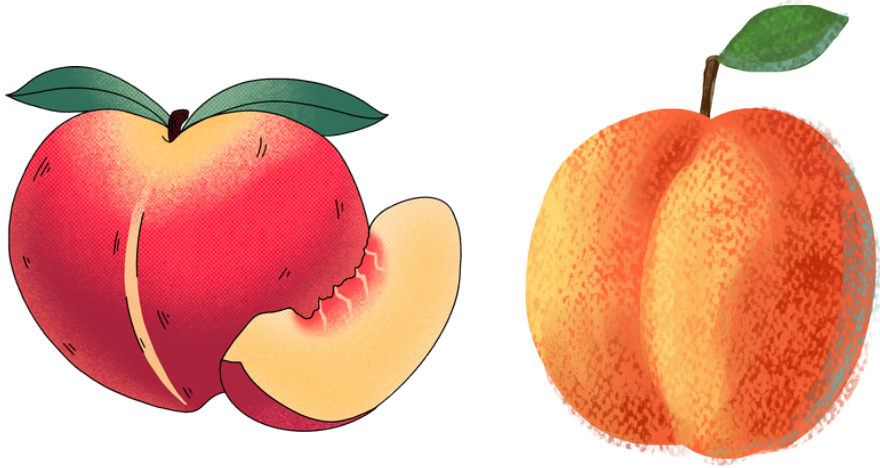


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Blanc de Blancs

Blanc pétillant - Vin de France

Dégustation



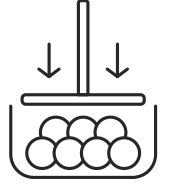
En quelques mots :
Frais, fruité, gourmand

Accords mets et vin



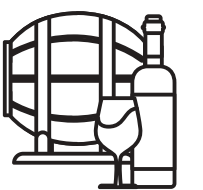
- Huîtres
- Risotto de la mer
- Tarte aux fraises

Vinification



- Fermentation alcoolique en cuve inox
- **Prise de mousse et vieillissement** : se fait en cuves inox thermorégulées par adjonction de levures et de sucre. Cette étape est réalisée à 18°C. Les vins vieilliront ensuite au minimum 6 semaines sur lies fines avant d'effectuer une filtration pour la mise en bouteille

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 80% Ugni Blanc, 20% Rolle
- **Alcool** : 11.5%
- **Température de service** : entre 10-12 °C
- **Potentiel de garde** : 1/2 ans
- **Provenance** : Salon en Provence (Négoce)



Moulin de la Roque



moulindelelaroquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net