

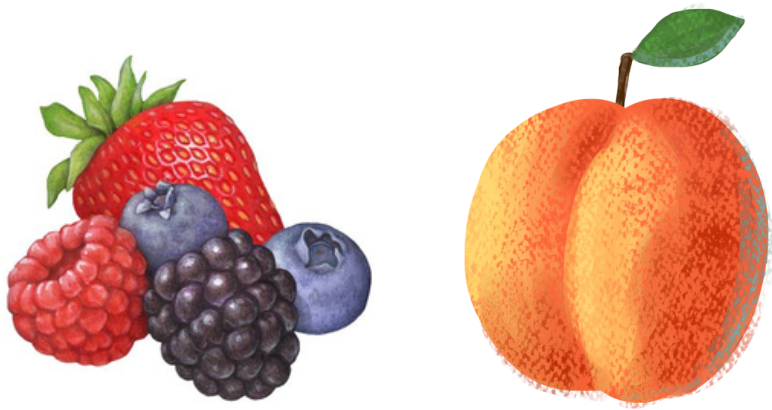


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Héritage

Rosé - Vin de France

Dégustation



Fruité ————— Très fruité

Peu acide ————— Acide

Sec ————— Sucré

Léger ————— Charnu

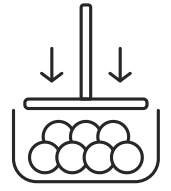
En quelques mots :
Croquant, fruité, léger

Accords mets et vin



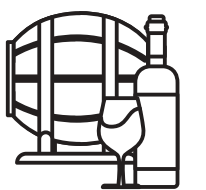
- Apéritif
- Tartare de saumon
- Tarte aux fraises, desserts

Vinification



- Fermentation alcoolique en cuve inox
- Gazéification par ajout de gaz carbonique

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 58% Mourvèdre
12% Cinsault, 30% Grenache
- **Alcool** : 13%
- **Température de service** : entre
10-12 °C
- **Potentiel de garde** : 1/2 ans
- **Localisation** : Le Castellet



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