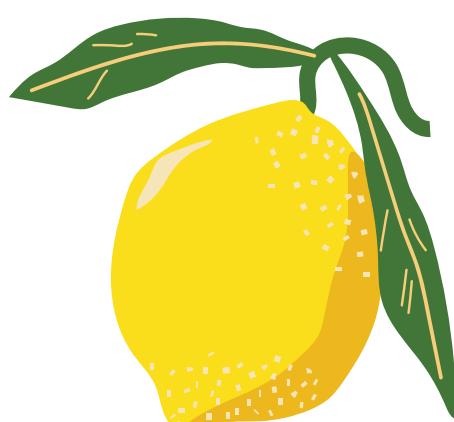


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Domaine de Nartette

Blanc 2024 - AOC Bandol

Dégustation



Fruité ————— Très fruité

Peu acide ————— Acide

Sec ————— Sucré

Léger ————— Charnu

En quelques mots :

Frais, rond, notes salines

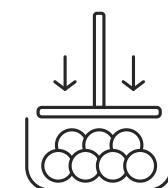
Accords mets et vin



- Fruits de mer
- Coquillages
- Poisson léger en sauce blanche
- Tartare de poisson



Vinification

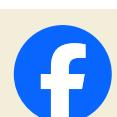


- Vendanges manuelles
- Pressurage direct et vinification entre 14 et 16°C
- Clarification précoce
- Après vinification, élevage sur lies fines
- Elevation de 6 mois en cuve inox

Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** Clairette, Ugni Blanc
- **Alcool :** 13.5%
- **Température de service :** entre 8 et 10°C
- **Potentiel de garde :** 1 à 2 ans
- **Type de sol :** Matrice sableuse et calcaire à rudistes



Moulin de la Roque



moulinelaroquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



www.la-roque-bandol.com



contact@laroque-bandol.net