

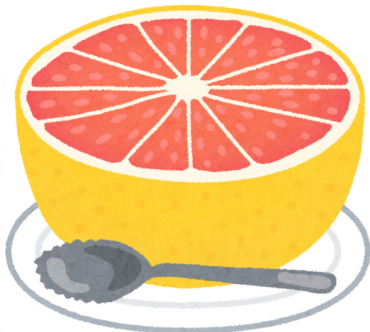


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Domaine de Nartette

Rosé 2024 - AOC Bandol

Dégustation



Fruité ———— | ———— Très fruité

Peu acide ———— | ———— Acide

Sec ———— | ———— Sucré

Léger ———— | ———— Charnu

En quelques mots :
Elégant, fruité, charnu

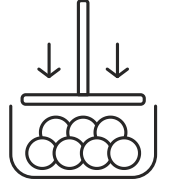
Accords mets et vin



- Cuisine épicée
- Cuisine asiatique
- Viande d'agneau



Vinification



- Vinification cépage par cépage
- Pressurage direct sur les 3 cépages
- Vinification à basse température
- Après clarification, assemblage
- Elevage de 6 mois en cuve inox

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 39% Mourvèdre, 37% Cinsault, 24% Grenache
- **Alcool** : 13.5%
- **Température de service** : entre 10 et 12°C
- **Potentiel de garde** : 1 à 2 ans
- **Type de sol** : Matrice sableuse et calcaire à rudistes



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