

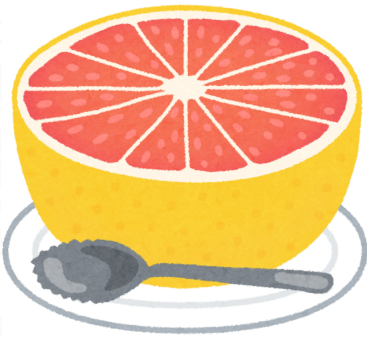


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
- VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE -

Domaine de Nartette

Rosé 2025 - AOC Bandol

Dégustation



Fruité ————— |————— Très fruité

Peu acide ————— |————— Acide

Sec ————— |————— Sucré

Léger ————— |————— Charnu

En quelques mots :
Elégant, fruité, charnu

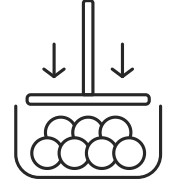
Accords mets et vin



- 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** : 35% Mourvèdre, 23% Cinsault, 22% Grenache, 20% Syrah
- **Alcool** : 13%
- **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