

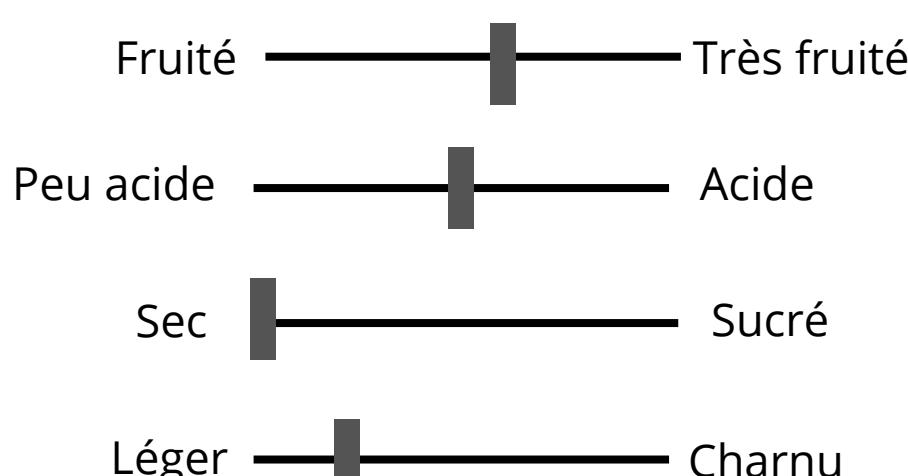
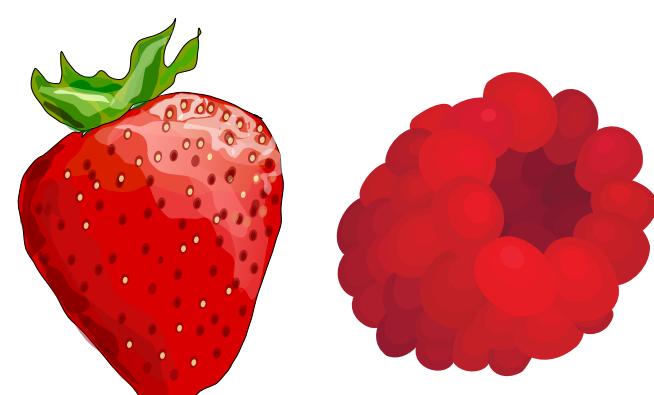
MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

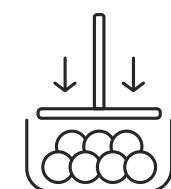
Rosé Brut

Rosé mousseux - Vin de France

Dégustation



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

En quelques mots :
Frais, fruité, gourmand

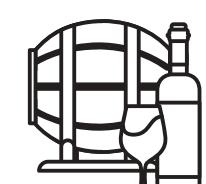
Accords mets et vin



- Apéritif
- Tartare de saumon
- Salade de fruits
- Huîtres gratinées



Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 60% Grenache noir, 40% Cinsault
- **Alcool :** 11.5%
- **Température de service :** entre 10-12 °C
- **Potentiel de garde :** 1/2 ans
- **Provenance :** Salon en Provence (Négoce)