

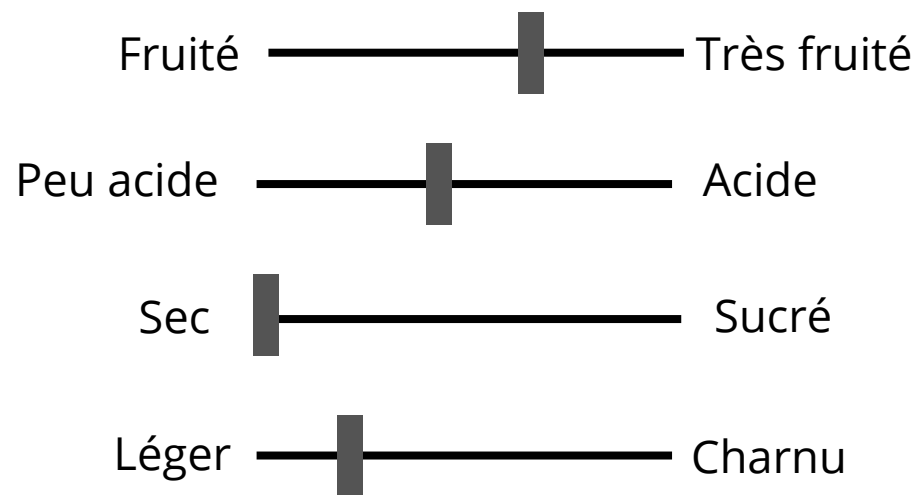


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Rosé Sec

Rosé pétillant - Vin de France

Dégustation



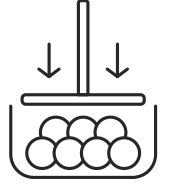
En quelques mots :
Elégant, fruité, riche

Accords mets et vin



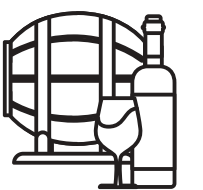
- Cuisine asiatique
- Tartare de thon
- Tarte au citron

Vinification



- Fermentation alcoolique en cuve inox
- **La 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

Caractéristiques techniques



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



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