



MOULIN de la ROQUE

FAMILLES ET DOMAINES

- VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE -

## Rosé Sec

Rosé pétillant - Vin de France

### Dégustation



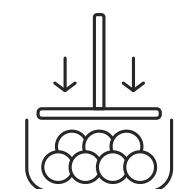
Fruité ————— Très fruité

Peu acide ————— Acide

Sec ————— Sucré

Léger ————— Charnu

### 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

En quelques mots :  
**Elégant, fruité, riche**

### Accords mets et vin



- Cuisine asiatique
- Tartare de thon
- Tarte au citron



### 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



moulinelarоquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



[www.la-roque-bandol.com](http://www.la-roque-bandol.com)



[contact@larоque-bandol.net](mailto:contact@larоque-bandol.net)