

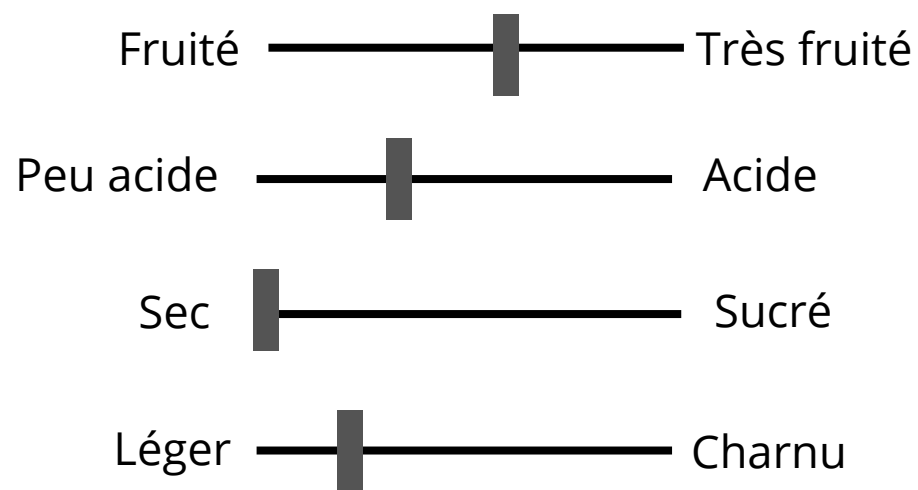
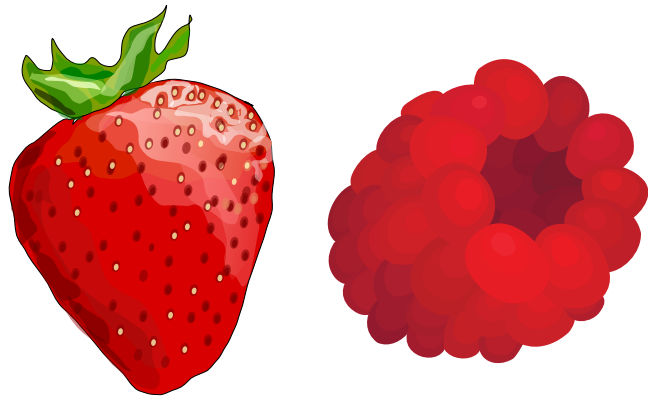


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
— VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE —

Si et seulement 6°

Rosé mousseux - Vin de France

Dégustation



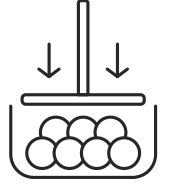
En quelques mots :
Frais, fruité, gourmand

Accords mets et vin



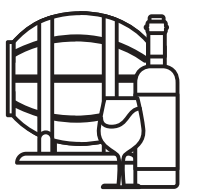
- Apéritif
- Salade de fruits
- Tarte aux fruits

Vinification



- Fermentation alcoolique en cuve inox, puis désalcoolisation partielle
- **Prise de mousse et vieillissement :**
Gazéification par ajout de CO2 après désalcoolisation partielle (distillation par alambic). Passage de 12% vol à 6% vol

Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 60% Grenache noir, 40% Cinsault
- **Alcool :** 6%
- **Température de service :** entre 10-12 °C
- **Potentiel de garde :** Dans l'année



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