

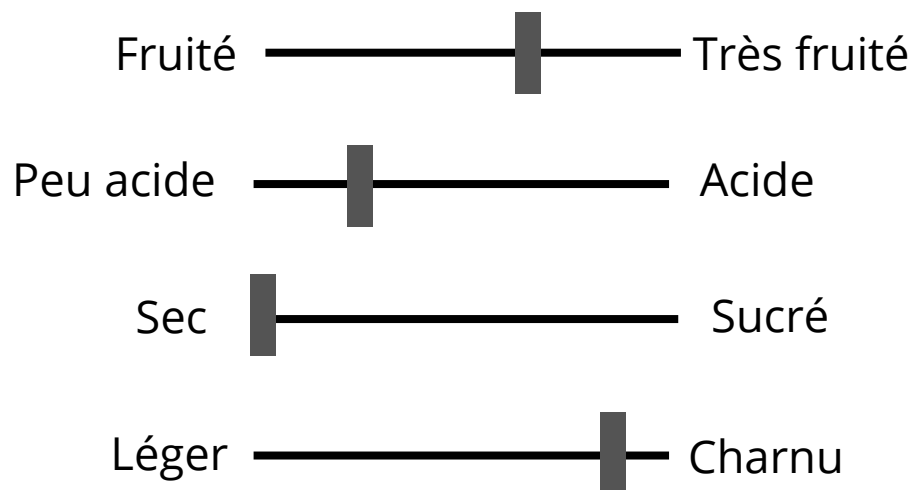


MOULIN de la ROQUE  
FAMILLES ET DOMAINES  
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

# Tarente

## Blanc 2024 - AOC Bandol

### Dégustation



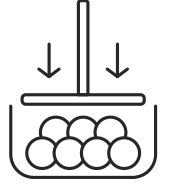
En quelques mots :  
**Rond, harmonieux, ample**

### Accords mets et vin



- Fruits de mer
- Viande blanche
- Poisson grillé
- Fromage de chèvre frais

### Vinification



- Vendanges manuelles
- Pressurage direct
- Vinification entre 14 et 16°C
- Clarification précoce
- Après vinification, élevage d'une partie en barrique, le reste du volume est élevé sur lies fines avant d'être assemblé.

### Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 70% Clairette, 17% Ugni blanc, 13% Bourboulenc
- **Alcool** : 13%
- **Température de service** : entre 10-12 °C
- **Potentiel de garde** : 1 à 2 ans
- **Type de sol** : Argilo-calcaire



Moulin de la Roque



moulindelelaroquecastellet



MOULIN DE LA ROQUE



Route des Sources RD82, 83330 LE CASTELLET



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



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