



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

Tarente

Blanc 2025 - AOC Bandol

Dégustation



Fruité ————— Très fruité

Peu acide ————— Acide

Sec ————— Sucré

Léger ————— Charnu

En quelques mots :

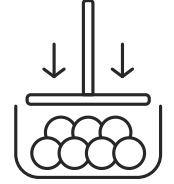
Rond, harmonieux, ample

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** : 86% Clairette, 7% Ugni blanc, 7% 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



contact@laroque-bandol.net