



MOULIN de la ROQUE

FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

COMME UNE EVIDENCE

Tarente

AOP Bandol Blanc 2022



Cépages : 60% Clairette
40% Ugni Blanc



Localisation : La Cadière, Le Castellet, St. Cyr-sur-Mer



Sols : Matrice marneuse avec des sables rouges chargés
en cailloux calcaires



Rendement : 35HI/Ha



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



L'oeil

Robe dorée avec
de jolis reflets.

Le nez

Nez fin et discret sur
des notes de fleurs blanches,
de poire et de citron.

La bouche

On va retrouver de la fraîcheur,
mais aussi de la matière, du gras,
tout en élégance.

Les accords

Viande blanche et morilles,
feuilleté de Saint Jacques,
fromages de chèvre.

