



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

Roque'N Rolle

Blanc - IGP Méditerranée

Dégustation



Fruité ————— Très fruité

Peu acide ————— Acide

Sec ————— Sucré

Léger ————— Charnu

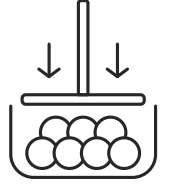
En quelques mots :
Vif, frais, floral,

Accords mets et vin



- Apéritif
- Anchoïade/ Tapenade
- Moules marinières

Vinification



- Vendanges manuelles et mécaniques
- Vinification à basse température
- Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée
- Elevage de 3 mois en cuve inox

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 100% Rolle
- **Alcool** : 13%
- **Température de service** : entre 10-12 °C
- **Potentiel de garde** : 1/2 ans
- **Type de sol** : Argilo-calcaire et sables marneux



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