



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

Les Oliviers

Blanc 2025

AOC Côtes de Provence

Dégustation



Fruité ————— |————— Très fruité

Peu acide ————— |————— Acide

Sec ————— |————— Sucré

Léger ————— |————— Charnu

En quelques mots :
Frais, croquant, vif

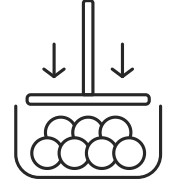
Accords mets et vin



- Apéritif
- Salades de saison
- Plateau de fruits de mer



Vinification



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

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 59% Rolle, 41% Ugni Blanc
- **Alcool** : 13%
- **Température de service** : entre 10-12 °C
- **Potentiel de garde** : Dans l'année
- **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