



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

Les Adrets

Rosé 2025 - AOC Bandol

Dégustation



Fruité ————— Très fruité

Peu acide ————— Acide

Sec ————— Sucré

Léger ————— Charnu

En quelques mots :

Léger, zesté, vif

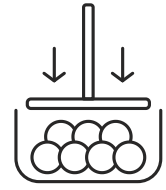
Accords mets et vin



- Apéritif
- Anchoïade
- Plateau de fruits de mer
- Salades composées
- Cuisine asiatique

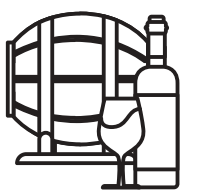


Vinification



- Vendanges manuelles
- Vinification cépage par cépage à basse température
- Après clarification, assemblage
- Elevage de 6 mois en cuve inox

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 53% Mourvèdre, 30% Grenache, 15% Cinsault, 2% Carignan
- **Alcool** : 13.5%
- **Température de service** : entre 10°C - 11°C
- **Potentiel de garde** : 1 à 2 ans
- **Type de sol** : Marnes noires et marnes sableuse



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