



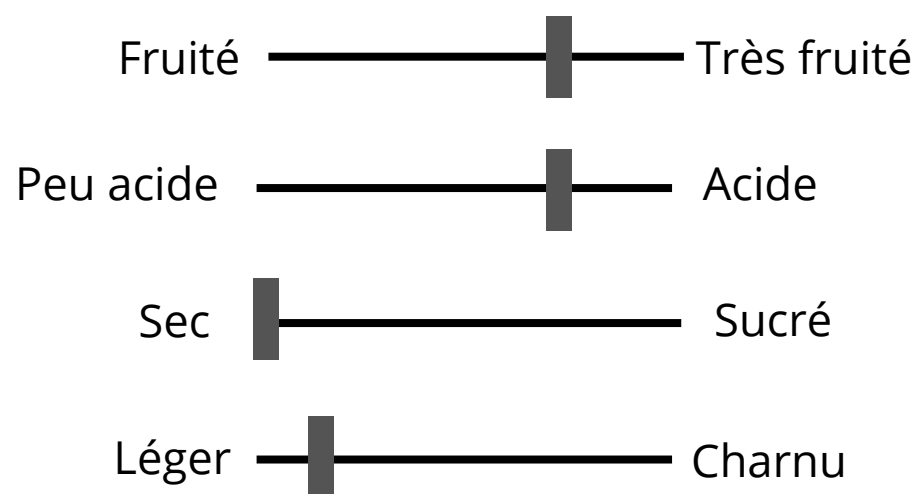
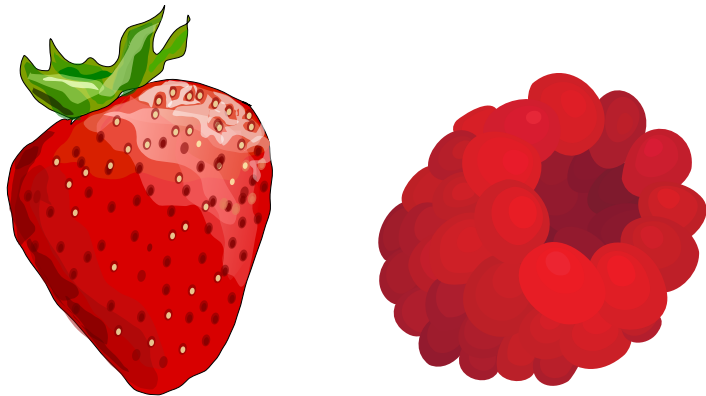
MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Les Oliviers

Rosé 2025

AOC Côtes de Provence

Dégustation



En quelques mots :
Équilibré, fruité, gourmand

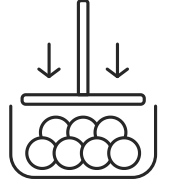
Accords mets et vin



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



Vinification



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

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 37% Grenache, 32% Mourvèdre, 26% Cinsault, 5% Syrah
- **Alcool** : 13%
- **Température de service** : entre 10-12 °C
- **Potentiel de garde** : 1 an
- **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