

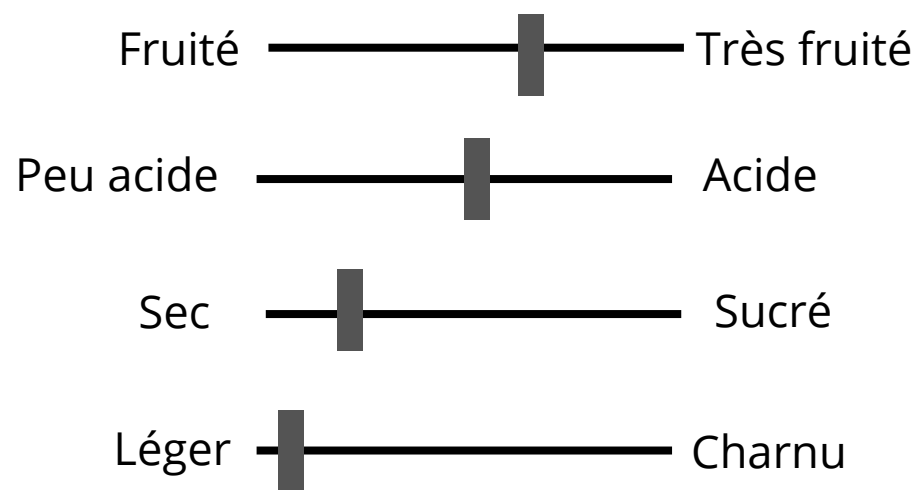
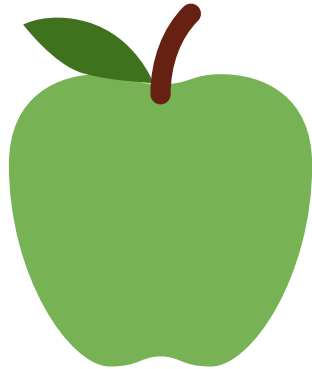


MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

BDN

Blanc de noirs 2024 - Vin de France

Dégustation



En quelques mots :
Original, frais, fruité

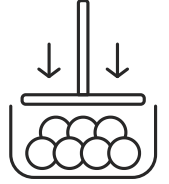
Accords mets et vin



- Apéritif
- Fruits de mer
- Salades estivales
- Fromage de chèvre frais



Vinification



- Vendanges manuelles issues d'une sélection parcellaire
- Remplissage rapide du pressoir
- Extraction du jus de goutte seulement
- Fermentation alcoolique

Le blanc de noirs est un vin blanc issu de raisins noirs grâce à la vinification du jus de goutte seulement, sans pressurage. Ainsi, on obtient un jus blanc, car les pigments des peaux ne sont pas extraits.

Caractéristiques techniques



- **Assemblage** : 70% Cinsault, 30% Grenache
- **Alcool** : 12.5%
- **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