



MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Mousseux

Sous la tonelle



Cépages : 80% Ugni blanc
20% Rolle



Prise de mousse et vieillissement : La prise de mousse se fait en cuves inox thermo régulées par adjonction de levures et de sucre. Cette étape est réalisée à 18°C. Les vins vieilliront ensuite au minimum 6 semaines sur lies fines avant d'effectuer une filtration isobariométrique pour la mise en bouteille.



Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox



L'oeil

Robe jaune garnie de longs chapelets de fines bulles.



Le nez

Le nez révèle un bouquet fruité sur des notes de fruits jaunes, de pêche et d'abricot.



La bouche

Une belle attaque pleine de fraîcheur compensée par une finale tout en fruit et en onctuosité.



Les accords

Carpaccio de Saint-Jacques, risotto à la truffe blanche, charlotte aux fraises.

Fruité | Gourmand

Elégant | Fruité | Gourmand