



MOULIN de la ROQUE  
FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

# Mousseux

## *Sous la tonnelle*



**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 isobarométrique 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*