



MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Rosé Brut

Sous la tonelle



Cépages : 60% Grenache noir
40% Cinsault



Prise de mousse et vieillissement : La prise de mousse se fait en cuves inox thermo régulées par adjonction de levures et de sucre. Les vins vieilliront sur lies fines avant une filtration isobariométrique pour la mise en bouteille.



Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox



L'oeil

Robe rose pâle aux reflets éblouissants.



Le nez

Nez intense de fruits rouges évoquant la fraise et la framboise.



La bouche

Son bouquet flatteur annonce une bouche de fruits rouges exaltante. Ses notes aromatiques révélées par une fine effervescence séduiront vos convives.



Les accords

Bavarois aux framboises, huîtres gratinées, gratin de fruits, tourte au chèvre, tartare de saumon.

Élégant | Fruité | Gourmand

Doux | Fruité | Gourmand

