



MOULIN de la ROQUE
FAMILLES ET DOMAINES

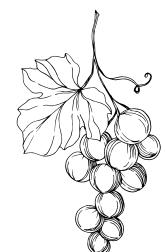
– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Rosé Sec

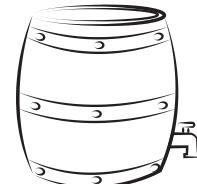
Sous la tonnelle



Cépages : Syrah
Grenache
Cinsault



Prise de mousse et vieillissement : La prise de mousse se fait en cuve 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 pour la mise en bouteille.



Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox



L'oeil

Robe rose clair.



Le nez

Offre l'olfaction d'une jolie expression de fruits mûrs et d'épices.

Fruité / Gourmand



La bouche

Séduisant par ses arômes de fruits rouges et d'épices, typiques de ce cépage qui lui donnent une bouche fruitée et onctueuse.

Élégant / Fruité / Riche



Les accords

Cuisine asiatique, tartare de thon, tarte au citron meringuée, poires Belle-Hélène.