



MOULIN de la ROQUE

FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

Les Oliviers

AOC Côtes de Provence Blanc 2024



Cépages : Ugni Blanc
Clairette

13% vol.



Localisation : St. Cyr-sur-Mer, Le Beausset



Sols : Argilo-calcaire



Rendement : 35HI/Ha



Vinification : Vendanges manuelles
Vinification à base température
Après clarification, assemblage
et réalisation de la cuvée



L'oeil

Robe jaune pâle.

Le nez

Nez frais, fin et fruité,
légèrement floral.

La bouche

La bouche est élégante, avec de la
finesse et du croquant. On y trouve des
notes citronnées et une finale saline.

Les accords

En apéritif, fricassée de
calamars, médaillons de lotte,
sardines à la provençale.