



MOULIN de la ROQUE

FAMILLES ET DOMAINES

– VINS DE BANDOL ET CÔTES DE PROVENCE –

IRRESISTIBLEMENT BANDOL

Les Baumes
AOP Bandol Blanc 2023



Cépages : 70% Clairette
17% Ugni Blanc
13% Bourboulenc



Localisation : La Cadière d'Azur, Le Castellet, St. Cyr-sur-Mer



Sols : Matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires
avec des sols marneux



Rendement : 35HI/Ha



Vinification : Vendanges manuelles
Pressurage direct et vinification entre 14° et 16°C
Clarification précoce
Après vinification, élevage sur lies fines puis clarification



L'oeil

Belle robe dorée claire

Le nez

Nez fin, floral et fruité sur des
notes légèrement agrumes
citronnés

La bouche

Gourmande et fraîche à la fois.
On retrouve de la minéralité
et de l'amplitude.

Les accords

Beignets de fleur de
courgette, encornets à la
plancha, poissons
méditerranéens, fromages de
chèvre.

