

ESTANDON PARTENAIRES



Les Pivelières, AOC Bandol, Rosé 37,5 cl, 2024

AOC Bandol, Provence, France

Le Moulin de la Roque, ce sont des familles de vignerons réunies dans un projet commun, des Femmes et des Hommes animés par la passion de leur métier et de leur terroir de Bandol. Depuis notre création en 1950, nous travaillons ensemble dans la solidarité et la bienveillance.

TERROIR

Saint Cyr sur Mer
Sols calcaires jurassiques et triasiques.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.
Vinification cépage par cépage. Pressurage direct sur Mourvèdre, Grenache et sur Cinsault.
Vinification à basse température. Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée.

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par ECOCERT.

MAITRE DE CHAI

Xavier Ranc

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Mourvèdre

DÉGUSTATION

Robe rose saumonée.
Nez séduisant par le parfum de petits fruits rouges frais.
Élégant par son équilibre, sa fraîcheur et sa finale aux notes fruitées de fraises et de groseilles.

SERVICE

Servir rafraîchi à 8°

ACCORDS GOURMANDS

Petits farcis provençaux, daurade grillée, tarte aux figues.

