

ESTANDON PARTENAIRES



Les Pivelières, AOP Bandol, Rosé, 2022 75cl

AOP 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 leur création en 1950, tous travaillent ensemble dans la solidarité et la bienveillance.

TERROIR

La Cadièred'Azur, LeCastellet.
Sols marneux.
Rendement : 35Hl/Ha

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. Cuve en inox

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par ECOCERT.

MAITRE DE CHAI

Xavier Ranc

CÉPAGES

Mourvèdre 72%, Grenache 19%, Cinsault 9%

DÉGUSTATION

Robe rose rubis claire.
Le nez est frais et élégant. Il révèle des notes de fraises et de groseilles.
Très belle attaque, ample et long suivi d'arômes de fruits rouges.
La finale est savoureuse et aromatique.

SERVICE

Servir rafraîchi à 8°

ACCORDS GOURMANDS

Anchoïade, cuisine asiatique, viandes blanches, moules marinières, risotto aux cèpes.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

Type de bouteille				Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode pack	Barcode Carton			
Bordelaise				750	80101	3 28565 004232 8	3 28565 104232 7	3 28565 204232 6			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	540	9	10							80*120

