

ESTANDON PARTENAIRES



Les Pivelières, AOP Bandol, Rosé, 2024 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 Cadière d'Azur, Le Castellet.
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.

MAÎTRE DE CHAI

Xavier Ranc

CÉPAGES

Mourvèdre 72%, Grenache 19%, Cinsault 9%

13,5 % VOL.

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

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours Général Agricole de Paris - Or



Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille		Barcode pack	Barcode Carton
Bordelaise					750			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

