

CALCAIRES A RUDISTES

Rouge 2012

Cépages : 95 % Mourvèdre, 5 % Carignan

Degré : 14,5 °

Sols : Marno gréseux

Rendement : 32 Hl/Ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Vinification des 2 cépages ensemble

Égrappage total

Macération de 35 jours avec contrôle des températures entre 24°C et 28 °C

Pressurage et incorporation des jus de presses au jus de goutte après dégustation

Élevage : En foudre de chêne français pendant 18 mois

Dégustation :

Belle robe soutenue

Nez complexe avec des notes fruitées et épicées.

La bouche est harmonieuse, riche avec de beaux tanins



Depuis 2007, le Moulin de la Roque s'est engagé dans une démarche de développement durable afin de répondre aux nouveaux enjeux environnementaux.