

Galets du Trias

Rouge 2012

Cépages : 95 % Mourvèdre, 5 % Carignan

Degré : 14,5 °

Sols : Matrice sableuse chargée en cailloux calcaires avec des calcaires jurassiques et triasiques

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 :

Robe grenat noir

Nez fin, complexe et puissant avec des notes de tabac et d'épices.

La bouche est harmonieuse, riche et charnue. Ce vin présente une grande finesse grâce à des tanins fondus et veloutés.



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