

Marnes Noires

Rouge 2012

Cépages : 95 % Mourvèdre, 5 % Carignan

Sols : Marnes sableuses grises à noires

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 grenat noir

Nez puissant, aux arômes de fruits mûrs, cuir, réglisse avec des nuances épicées.

La bouche est harmonieuse, riche et charnue, ce vin allie puissance et finesse grâce à des tanins fondus qui emplissent la bouche, velouté, belle saveur fruitée, élégant, structuré.



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

