

# MARNES SABLEUSES

## Rouge 2012

**Cépages :** 95 % Mourvèdre, 5 % Carignan

**Degré :** 14,5 °

**Sols :** Sables argilo-calcaires

**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 profonde, grenat noir

Nez fin, épicé avec des notes de torréfaction.

La bouche est puissante avec des notes de cacao et de torréfaction



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