

SABLES ROUGES

Rouge 2015

Cépages : 95 % Mourvèdre, 5 % Carignan

Degré : 14,5 °

Sols : Matrice sableuse rouge chargée en cailloux calcaires avec des sols marneux

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 rouge grenat profond, noire.

Nez fin, complexe, intense, avec des notes de petits fruits noirs, de torréfaction et d'épices.

La bouche est riche, charnue et veloutée avec des tanins fondus.

Bel équilibre, persistant, harmonieux,



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