

Les Adrets

Rouge 2016

AOC BANDOL

Cépages : 91% Mourvèdre, 5 % Cinsault et 4 % Carignan

Sols : Marnes sableuses et calcaire à rudistes

Rendement : 35 Hl/Ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Egrappage total

Macération de 28 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 : 18 mois en foudre de chêne français

Dégustation :

Belle robe rouge grenat ;

Nez avec des notes de fruits rouges et des nuances épicées.

La bouche est riche et puissante

Gastronomie :

Gibier en sauce

Viandes rouges grillées

Fromages



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