

ROQUE STAR Rouge 2017

AOP COTES DE PROVENCE

Cépages :

75 % Mourvèdre
10 % Grenache
5 % Carignan
10 % Divers

Sols : argilo-calcaire

Vinification :

Vendanges manuelles
Vinification à basse température
Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée

Dégustation :

Belle robe rouge grenat.
Nez puissant avec des notes de fruits rouges,
Aromatique, fin, élégant, puissant.

Gastronomie :

Viandes blanches
Viandes rouges grillées
Fromages à pâte molle



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