

ROQUE STAR Rouge 2018

AOP COTES DE PROVENCE

Cépages :

65 % Mourvèdre

30 % Cinsault

5 % Carignan

Sols : argilo-calcaire

Vinification :

Vendanges manuelles

Egrappage total

Macération 26 jours avec contrôle des températures entre 24 et 26°

Pressurage et incorporation des jus de presses aux jus de goutte après dégustation

Dégustation :

Belle robe rouge grenat.

Nez puissant avec des notes de fruits rouges,

Aromatique, fin, élégant, puissant.

Gastronomie :

Viandes rouges grillées

Polpettes italiennes, Osso Bucco

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.