

TARENTE Rosé 2016

Cépages : 60 % Mourvèdre, 40 % Cinsault

Sols : matrice marneuse chargée en cailloux calcaires

Rendement : 30 Hl/Ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Vinification cépage par cépage

Pressurage direct

Vinification basse température (14-17°C).

Après clarification, assemblage et réalisation de la cuvée

Dégustation :

Robe rose rubis claire, belles jambes

Nez ample, fin, puissant, fruits rouges, fruits exotiques (mangue, litchi)

Ample, long, riche, délicat et tendre, belle saveur fruitée. belle persistance.

Gastronomie :

Écrevisses à la nage

Médallions de saumon aux tagliatelles de légumes

Langoustes aux truffes

Bouillabaisse



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