

TARENTE Rouge 2011

Cépages : 95 % Mourvèdre, 5 % Carignan

Degré : 14,5 °

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

Rendement : 30 Hl/Ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Vinification cépage par cépage

Egrappage total.

Macération de 35 jours avec contrôle des températures entre 24 et 28°C.

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

Assemblage des vins de cépages en vue d'obtenir la cuvée

Elevage : en foudre de chêne français de 18 mois

Dégustation :

Belle robe grenat noir.

Nez puissant, aux arômes de fruits mûrs, cuir avec des nuances épicées.

LA bouche est harmonieuse, riche et charnue. Ce vin allie puissance et finesse grâce à des tanins fondus qui emplissent la bouche, velouté, belle saveur fruitée, élégant, structuré

Gastronomie :

Filet de bœuf truffé en croûte, gigot de chevreuil en sauce grand veneur.

Fromages de caractère



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