

TARENTE Rouge 2014

AOC BANDOL

Cépages : 95 % Mourvèdre, 5 % Carignan

Sols : Sables rouges et calcaires jurassiques

Rendement : 32 Hl/Ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Vinification cépage par cépage

Egrappage total.

Macération de 30 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 pendant 22 mois

Dégustation :

Belle robe rouge grenat profond, noire aux reflets mauves .

Nez fin, complexe et intense. Notes de fruits noirs, d'épices (poivre)

Bouche charnue, veloutée avec une belle structure, un bel équilibre, harmonieux avec beaucoup de finesse.

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.