

# MATARO

Rouge 2014

## AOC BANDOL

**Cépages:** 95 % Mourvèdre, 5 % Carignan

**Terroir:** Matrice sableuse chargée en cailloux calcaires avec des calcaires jurassiques et triasiques

**Rendement :** 32 Hl/Ha

### Vinification :

Vendanges manuelles

Egrappage total

Macération d'une trentaine de jours avec contrôle des températures entre 23°C et 26°C

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

**Élevage :** En fûts de chêne de 400 litres pendant 18 mois

### Dégustation :

Robe grenat noir

Nez fin et puissant, notes de réglisse, de fruits noirs et de torréfaction, nuances épicées

La bouche est riche, charnue, puissante avec des tanins veloutés.

Belle saveur fruitée et élégante

### Gastronomie :

Lièvre à la royale

Terrine de sanglier

Médailon de cerf aux airelles

Daube aux olives

Côte de bœuf

Fromages à pâte molle et croûte fleurie



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