



# VILLA ROCA

## Rouge 2017

**AOP COTES DE PROVENCE**

*Cépages* : Mourvèdre 77 %, Grenache 15%, Carignan 8 %

*Sols* : argilo-calcaire

***Vinification* :**

Vendanges manuelles

Egrappage total

Macération de 26 jours avec contrôle des températures entre 24 et 28°C

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

***Dégustation* :**

Belle robe rouge grenat.

Nez puissant avec des notes de fruits rouges et des nuances épicées.

La bouche est riche et puissante.

***Gastronomie* :**

Viandes blanches

Viandes rouges grillées

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.