

DOMAINE LA RAGLE

Rouge 2015

AOC BANDOL

Cépages: 84 % Mourvèdre, 16 % Carignan

Terroir: Marnes sableuses grises à noires

Rendement : 32 Hl/Ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Vinification cépage par cépage

Egrappage total

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

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

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

Élevage : En foudre de chêne français de 18 mois

Dégustation :

Belle robe rouge grenat noir,

Nez puissant, aux arômes de fruits mûrs, cuir, réglisse 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 :

Cailles aux raisins

Tendrons de veau

Carré de mouton

Fromages



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