



Les Adrets

Rouge 2013

Cépages : 95% Mourvèdre, 5% Carignan

Degré : 13 °5

Sols : argilo calcaire et calcaire à rudistes

Rendement : 35 Hl/Ha

Vinification :

Vendanges manuelles

Egrappage total

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

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

Elevage : 18 mois en foudre de chêne français

Dégustation :

Belle robe rouge grenat ; nez avec des notes de fruits rouges et des nuances épicées. La bouche est riche et puissante

Gastronomie :

Gibier en sauce

Viandes rouges grillées

Fromages



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

1 route des Sources RD 82- 83330 LE CASTELLET Tel : 04 94 90 10 39 – Fax : 04 94 90 08 11

www.laroque-bandol.fr – contact@laroque-bandol.fr