



itué au nord de
Pézenas, au cœur de
la vallée de l'Hérault,

le domaine du Clos Roca s'étend sur 18
hectares. Les vignes sont dispersées
sur les coteaux autour du village
de Nizas, sur des sols diversifiés
et caillouteux.

Elles sont plantées de cépages
traditionnels de la région comme le
Carignan, la Syrah, le Mourvèdre, le
Grenache, l'Alicante et complétées
par du Cabernet, du Sauvignon et
du Merlot. Beaucoup de soins et
d'exigence sont apportés dans la cul-
ture des vignes avec un respect constant
de l'environnement (pas de produits
chimiques) et du terroir afin d'obtenir des
fruits concentrés et avec de belles maturi-
tés.

Les vendanges manuelles et les méthodes
de vinification traditionnelles, nous per-
mettent de produire des vins naturels de
grande qualité.

Des vins naturels et authentiques
qui reflètent notre ter-
roir et où l'élégance, la
souplesse et la matière
sont les
maîtres
mots.



Domaine du CLOS ROCA

Louis ALEMAN

34320 NIZAS- France

Contact : Tel caveau : +33 (0)4-67-25-19-43

Portable : +33(0)6-74-73-84-02

Email : closroca.nizas@gmail.com

DOMAINE
DU

Clos  Roca

Louis Aleman Vigneron Indépendant



A PROPOS blanc

Vin de Pays de L'Hérault

Vin non filtré - 2008 disponible
Alcool : 13°
Cépage: Sauvignon 85% Roussanne et Marsanne 15%
Rendement moyen : 25 hl/ha
Sols: coteaux sur d'anciennes terrasses sablo graveleuses du Villafranchien (sauvignon) et calcaire (Roussanne)
Elevage : 9 mois en cuve

Doré, finement aromatique sur des notes de fruits exotiques (goyave, papaye), fleurs blanches, ce vin surprend par sa complexité, profondeur et son harmonie. Sa fraîcheur étonnante, ses notes minérales, nous ferait oublier ses origines géographiques. Ce vin séduisant et à forte personnalité accompagnera à merveille loup, daurades et soles finement cuisinées ainsi que des volailles fermières.

EC CETERRA...

Vin de Pays de L'Hérault

Vin non filtré - 2008
Alcool : 13,5°
Cépages: Mourvèdre (60%), Cabernets franc et sauvignon (40%)
Rendement moyen : 40 hl/ha
Sols: argilo-calcaire et argilo-sableux avec quartz et éboulis basaltiques.
Elevage : 8 mois en cuve



EC CETERRA...

est le premier vin de notre gamme. Un vin sur le fruit, gouleyant, généreux et tout en rondeur qui accompagnera à merveille vos apéritifs ou une cuisine fraîche et conviviale (crudités, viandes grillées, légumes farcis, fromages, ecceterra...). Pour l'apprécier au mieux entre amis, servir frais (15°), surtout pendant la période estivale.



CARPE DIEM

Rosé 2008
Cépages : Syrah 15% Grenache 85%
Le grenache est issu d'une jeune vigne, plantée sur un sol du type « Terrasse ancienne villafranchien » très graveleux. La syrah est issue de vigne de 25 ans.
Rendements moyens : 30 hl/ha
La vinification est réalisée en pressurage direct, avec comme particularité un départ en fermentation incluant les bourbes fines.
La fermentation se déroule sous contrôle de température vers 18/20 °
L'élevage se fait ensuite en cuve, et sur lies fines.

C'est un vin tout en fraîcheur avec une couleur bien marquée. A boire entre amis durant tout l'été.

A PROPOS

Vin de Pays de L'Hérault

Vin non filtré - Millésime 2005 Disponible - Alcool : 13,5°
Cépages: Carignan (40%), Alicante (40%), Cabernet Franc
Rendement moyen : 35 hl/ha
Sols: argilo-calcaire et argilo-sableux avec quartz et éboulis basaltiques.
Elevage : 20 mois en cuve



Un assemblage original confère à ce vin toute sa typicité. Marqué par une jolie fraîcheur en bouche, des tannins présents mais fins et une belle concentration de fruits mûrs et la complexité des épices. A propos est un vin de plaisir immédiat qui accompagne à merveille une belle viande rouge, des plats épicés ou sucrés salés.

CLOS ROCA

AOC - Coteaux du Languedoc

Vin non filtré - Millésime 2004
Disponible
Alcool : 14°
Cépages: Syrah (40%), vieux Carignan (35%), Grenache (15%), Mourvèdre (10%)
Rendement moyen : 25 hl/ha
Sols: coteaux sur d'anciennes terrasses sablo graveleuses du Villafranchien.
Elevage : En barrique bourguignonnes (225l et 500l) de 1 et 2 vins pendant 24 mois.



Un très beau vin de garde où l'élégance et souplesse sont portées par un joli fruit et un bois bien fondu. Longueur et matière pour cette cuvée pleine de fraîcheur. Un vin à découvrir.

IDEE RECUE

Vin de Pays de L'Hérault

Vin non filtré - Millésime 2004
Cépages: Syrah (50%), Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (20%)
Rendement moyen : 25 hl/ha
Sols: argilo-calcaire et argilo-sableux avec quartz et éboulis basaltiques
Elevage : En barriques bourguignonnes pendant 30 mois

C'est un vin puissant et droit où l'alcool est bien intégré, qui offre en bouche un bouquet explosif de fruits noirs (cerises confites), avec des notes de chocolat amer et de cuir. Sur cette belle structure, on trouve une sensation de minéralité, de fraîcheur et une longueur surprenante pour ce vin de garde qui accompagnera une cuisine authentique et inventive à la fois.

