



Domaine du CLOS ROCA - D124 - 34320 NIZAS

www.closroca.com

closroca.nizas@gmail.com

+33 (0)6 74 73 84 02

A PROPOS Rouge

Sans sulfites ajoutés

Cépages Alicante Bouschet 80 %, Mourvèdre 20%

Appellation VDF

Terroir Coteaux sur d'anciennes terrasses
sablo-graveleuses du Villafranchien

Rendements 40 Hl / Ha

Vendanges manuelles avec tri sur souche et à l'entrée en cave

Vinification éraflage, foulage, fermentation 7 à 10 jours
puis pressurage

Elevage 8 mois en cuve inox

Alcool 13,5 °

Quantité 2000 cols

Bouteille bourguignonne

Bouchon liège

Capsule aluminium

Oeil robe grenat foncé

Nez aromatique dominé par des notes de petits fruits noirs (mûre, cassis)

Bouche après une aération en carafe, la bouche est marquée par des notes d'olives noires
et de petits fruits rouges bien mûrs

Accords bœuf bourguignon, filet de veau aux cèpes



Une culture respectueuse de l'environnement et des vins authentiques qui reflètent notre terroir