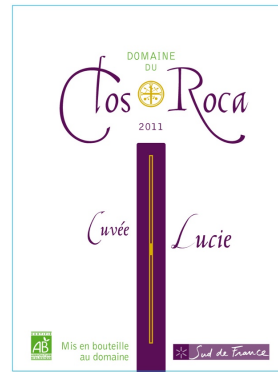


## *Les vins du domaine du Clos Roca*

### CLOS ROCA cuvée LUCIE



<b>Terroir</b>	Coteaux sur d'anciennes terrasses calcaires
<b>Appellation</b>	Languedoc AOP
<b>Cépages</b>	Roussanne, Marsanne, Viognier
<b>Rendements</b>	30 Hl / Ha
<b>Vendanges</b>	Manuelles avec tri sur souche et à l'entrée en cave
<b>Vinification</b>	Eraflage, foulage, pressurage direct
<b>Elevage</b>	2/3 élevé en cuve inox et 1/3 en barriques pendant 8 mois minimum
<b>Alcool</b>	13 °
<b>Quantité</b>	3000 cols
<b>Bouteille</b>	Bourguignonne
<b>Bouchon</b>	Liège naturel
<b>Capsule</b>	Aluminium
<b>Robe</b>	Jaune pâle avec des reflets dorés
<b>Nez</b>	Plaisant marqué par des notes minérales et épicées
<b>Bouche</b>	Belle attaque en bouche avec des notes minérales, bouche charnue et fraîche sur des notes de fruits exotiques
<b>Accords</b>	Daurade au four, fromage fermier Servir entre 8 et 10 °

#### NOTES

.....

.....

.....

.....

.....