

Clos Roca

Adéenne rouge

IGP Hérault



CEPAGES

100% Mourvèdre

TERROIR

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

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri sur souche et à l'entrée en cave. Eraflage, foulage.

Elevage 8 à 12 mois en cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rubis aux reflets éclatants, nez aromatique sur notes de poivre frais et de baies rouges (framboise et cassis) avec des touches végétales de garrigues et de laurier. La bouche est élégante, fraîche et veloutée marquée par des notes de violette. Les tanins soyeux dévoilent des notes épicées et fruitées, avec une finale tendre et charmeuse.

ACCORDS

Apéritif, poulet fermier, sauté de veau, terrine de sanglier

SERVICE

A boire dans les 4 ans, servir entre 16 et 18°C .

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

Domaine du Clos Roca - D124 - 34320 Nizas

www.closroca.com

info.closroca@gmail.com

+33 (0)4 67 25 19 43

