

# Clos Roca

## ecceterra rouge

IGP Pays d'Hérault



### **CEPAGES**

Mourvèdre, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Carignan

### **TERROIR**

Sols argilo-calcaires et argilo-sableux avec quartz et éboulis basaltiques.

### **VINIFICATION**

Vendanges manuelles avec tri sur souche et à l'entrée en cave. Eraflage, foulage, macération 7 à 10 jours. Elevage 8 à 10 mois en cuve inox.

### **NOTES DE DEGUSTATION**

Robe rubis limpide avec jolis jambages, nez fin et engageant, mêlant des notes de pinèdes et de maquis sur un fond minéral. La bouche est d'attaque ample, soyeuse et charnue mariant petites baies noires et épices sur des notes de réglisse en finale.

### **ACCORDS**

Grillades, viandes rouges, tian de légumes, poivrons grillés.

### **SERVICE**

A boire dans les 2 ans, servir entre 10 et 14°C selon la saison

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

Domaine du Clos Roca - D124 - 34320 Nizas  
[www.closroca.com](http://www.closroca.com)  
[info.closroca@gmail.com](mailto:info.closroca@gmail.com)  
+33 (0)4 67 25 19 43

