

# Clos Roca

# Guillaume rouge

AOP Languedoc-Pézenas



## **CEPAGES**

Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan

## **TERROIR**

Coteaux sur d'anciennes terrasses sablo-graveleuses du Villafranchien(sol profond de graves) ou basalte.

## **VINIFICATION**

Vendanges manuelles avec tri sur souche et à l'entrée en cave.  
Eraflage, foulage, macération 10 à 20 jours.  
Elevage 12 mois minimum en cuve inox.

## **NOTES DE DEGUSTATION**

Robe pourpre brillant, nez d'une belle typicité méditerranéenne avec des notes de garrigues et d'olives noires. La bouche est ronde, suave et généreuse. Ce vin s'impose par de la corpulence et de l'ampleur en finale, avec des notes puissantes de garrigues et de cassis.

## **ACCORDS**

Carré d'agneau au thym, gardianne de taureau, magret de canard, fromage fermier.

## **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](http://www.closroca.com)  
[info.closroca@gmail.com](mailto:info.closroca@gmail.com)  
+33 (0)4 67 25 19 43

