

# Clos Roca

## Symbiose rouge

AOP Languedoc-Pézenas



### **CEPAGES**

Syrah, Grenache et Mourvèdre

### **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 en cuve inox minimum et 2 mois en barriques.

### **NOTES DE DEGUSTATION**

Robe rubis profond avec des reflets grenat, limpide et brillante. Nez intense, séduisant et évolutif, il relève des notes d'olives noires, de fruits confiturés (mûre et cassis), de garrigue et de réglisse avec une touche minérale et une pointe toastée. Bouche superbe à l'attaque, complexe, équilibrée, pleine et veloutée, elle délivre des fruits gourmands. Une belle structure, une bouche ample et généreuse, et une finale persistante.

### **ACCORDS**

Plats de terroir, gibier, gigot d'agneau, daube

### **SERVICE**

A boire entre 2 et 5 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

