

Clos Roca

A PROPOS

sans sulfites ajoutés
rouge

IGP Pays d'Hérault

CEPAGES

Alicante Bouschet 70 %, Mourvèdre 20%, Syrah 10%

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, fermentation 7 à 10 jours puis pressurage. Elevage 2 mois en fût inox puis embouteillage rapide.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe grenat foncé, nez aromatique dominé par des notes de petits fruits noirs (mûre, cassis); après une aération en carafe, la bouche est marquée par des notes d'olives noires et de petits fruits rouges bien mûrs.

ACCORDS

Bœuf bourguignon, filet de veau aux cèpes

SERVICE

A boire dans l'année, servir à 15°C

DEGRÉ ALCOOLIQUE 14.5 %vol



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

