

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 .

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

