

Clos Roca

Lucie

blanc

AOP Languedoc



CEPAGES

Roussanne, Marsanne et Viognier

TERROIR

Coteaux sur d'anciennes terrasses calcaires.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri sur souche et à l'entrée en cave. Eraflage, foulage, pressurage direct.

Elevage 2/3 en cuve inox et 1/3 en fût de chêne pendant 6 à 8 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle avec des reflets dorés, nez plaisant, marqué par des notes minérales, épicées et toastées. Belle attaque en bouche avec une touche minérale, bouche charnue et fraîches sur des notes de fruits exotiques.

ACCORDS

Dorade au four, viande blanche crémée, fromage fermier.

SERVICE

A boire dans les 2 ans, servir entre 8 et 10°C .

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13 %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

