

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 .

DEGRÉ ALCOOLIQUE 14 %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