

Clos Roca

ecceterra

rouge

IGP Pays d'Hérault
Côtes du Ceressou



CEPAGES

Mourvèdre, Grenache, Cabernet Sauvignon.

TERROIR

Sols argilo-calcaires et argilo-sableux avec quartz et éboulis basaltiques.

VINIFICATION

Macération 7 à 10 jours.
Elevage 8 à 10 mois en cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rubis limpide avec jolis jambages, nez fin et engageant, mêlant des notes de pinèdes et de maquis sur un fond minéral. La bouche est d'attaque ample, soyeuse et charnue mariant petites baies noires et épices sur des notes de réglisse en finale.

ACCORDS

Grillades, viandes rouges, tian de légumes, poivrons grillés.

SERVICE

A boire dans les 2 ans, servir entre 10 et 14°C selon la saison

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13.5 %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

