

Clos  Roca

ecceterra
2022
rouge

IGP Pays d'Hérault
Côtes du Ceressou



CEPAGES

Grenache, Cinsault, Mourvèdre

TERROIR

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

VINIFICATION

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

