CLOS DES ROQUES

CUVÉE MALPAS

DÉGUSTATION

Robe rouge sombre, presque mystérieuse, comme un rideau de scène prêt à se lever. Dans le nez, ça claque : fruits noirs confiturés, éclats floraux du grenache, puis les coulisses se dévoilent avec des notes minérales, d'encens, de moka et de cacao grillé.
En bouche, c'est un solo bien rodé : des tanins soyeux, une belle rondeur, et cette fraîcheur finale qui fait durer l'ovation.

Clos des Roques – Malpas, c'est le rock profond du terroir, la maturité d'un grand cru avec l'âme d'un vieux vinyle.



ACCORDS METS ET VINS

À sortir pour les grands soirs : joue de bœuf braisée au vin rouge, tajine d'agneau aux épices douces ou pigeon farci. Et pour le final, un vieux cantal ou un fromage persillé feront vibrer les dernières notes.

Température de service : 15–16°C - passage en carafe conseillé.

Potentiel de garde : 6 à 8 ans à 14°C.

APPELLATION
AOP La Livinière Bio

VINIFICATION
Macération et pigeage

SOLS
Calcaire

DEGRÉS ALCOOL
14° vol.

CÉPAGES
70 % Carignan
30 % Mourvèdre

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CLOS DES ROQUES
34210 - Cesseras - France
Tél : +(33) 06 52 79 84 82
sas.famillegastou@gmail.com
www.closdesroques.com

CLOS DES ROQUES

CUVÉE MALPAS

TASTING NOTES

Dark red dress, almost mysterious, like a stage curtain ready to rise. In the nose, it clacks: jammy black fruits, floral bursts of grenache, then the wings reveal themselves with mineral notes, incense, mocha and toasted cocoa.
On the palate, it's a well-rehearsed solo: silky tannins, a beautiful roundness, and that final freshness that makes the ovation last.

Clos des Roques – Malpas is the deep rock of the terroir, the maturity of a grand cru with the soul of an old vinyl.



FOOD MATCHES

To go out for the big evenings: beef braised with red wine, lamb tagine with sweet spices or stuffed pigeon. And for the final, an old cantal or a marbled cheese will make the last notes vibrate.

Service temperature: 15–16°C - decanting recommended.

Aging potential: 6 to 8 years at 14°C.

APPELLATION
AOP La Livinière Bio

VINIFICATION
Macération et pigeage

SOILS
Calcaire

ALCOHOL CONTENT
14° vol.

GRAPES
70 % Carignan
30 % Mourvèdre

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CLOS DES ROQUES
34210 - Cesseras - France
Tél : +(33) 06 52 79 84 82
sas.famillegastou@gmail.com
www.closdesroques.com