CLOS DES ROQUES

ROQUES N'ROLL CARIGNAN

DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde aux reflets violacés. Au nez, un bouquet enivrant de fruits noirs bien mûrs, de garrigue et d'épices douces. En bouche, c'est un riff puissant : les tanins sont présents mais bien fondus, soutenus par une belle fraîcheur.
La finale, longue et légèrement poivrée, donne l'impression d'un solo de guitare qui ne veut pas s'éteindre.
Roques N'Roll Rouge, c'est du caractère, de l'énergie et une vraie harmonie entre puissance et buvabilité.



ACCORDS METS ET VINS

Un vin qui appelle des plats généreux : à déguster sur une entrecôte grillée, une moussaka d'aubergines ou une épaule d'agneau confite aux herbes.
Parfait aussi avec une planche de fromages affinés ou un chili végétarien bien relevé.

Température de service : 14 à 16°C.

APPELLATION
Vin de France

VINIFICATION
Macération traditionnelle

SOLS
Grès calcaires

DEGRÉS ALCOOL
14° vol.

CÉPAGES
100 % Carignan

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

ROQUES N'ROLL CARIGNAN

TASTING NOTES

Deep purple color with purplish highlights. On the nose, a bouquet of ripe black fruits, garrigue and sweet spices. On the palate, it's a powerful riff: the tannins are present but well melted, supported by a beautiful freshness.
The finale, long and slightly peppery, gives the impression of a guitar solo that does not want to die out.

Roques N'Roll Rouge is character, energy and a true harmony between power and drinkability.



FOOD MATCHES

A wine that calls for generous dishes : to be enjoyed on grilled steak, eggplant moussaka or herbed confit lamb shoulder.
Also perfect with a platter of matured cheeses or a spicy vegetarian chili.

Service temperature: 14 to 16°C.

APPELLATION
Vin de France

VINIFICATION
Traditional maceration

SOILS
Limestone sandstones

ALCOHOL CONTENT
14° vol.

GRAPES
100 % Carignan

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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