



CLOS DES ROQUES

PETIT ROQUES ROUGE

DÉGUSTATION

Robe rouge profonde aux reflets grenat. Le nez, intense et complexe, dévoile des arômes de cassis, de réglisse, et de fleurs comme la rose et la violette. En bouche, l'équilibre est remarquable : la matière est ample, les tanins sont soyeux, et l'ensemble reste d'une grande fraîcheur. La finale, longue et savoureuse, s'étire sur des notes fruitées et épicées, avec une belle touche de thym et de cannelle.

Petit Roques Rouge, c'est l'expression élégante et généreuse d'un Minervois de caractère.

ACCORDS METS ET VINS

Parfait sur des viandes grillées ou mijotées : carré d'agneau aux herbes, magret de canard, petit gibier ou daube de sanglier. Il se marie également à merveille avec des fromages à pâte molle comme un brie truffé ou un camembert affiné.

Température de service : 15 à 16°C — ouvrir 2 heures avant.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.



APPELLATION

AOP Minervois BIO

VINIFICATION

Macération traditionnelle

SOLS

Grès calcaires

DEGRÉS ALCOOL

14° vol.

CÉPAGES

40 % Grenache noir

60 % Syrah

