



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

