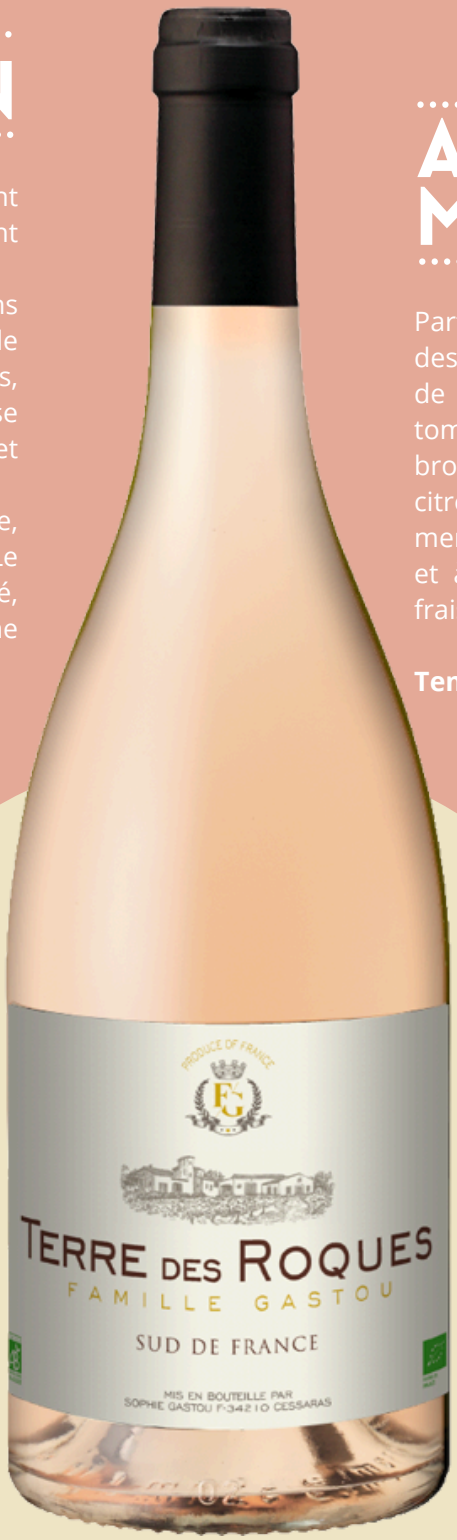
CLOS DES ROQUES

TERRE DES ROQUES

DÉGUSTATION

Robe rose pâle cristalline, délicatement rehaussée de reflets violets, annonçant toute la fraîcheur de cette cuvée.
Au nez, l'élégance fruitée s'exprime dans un bouquet séduisant de sirop de grenadine, mêlant framboise, cassis, violette et une touche subtile de réglisse noire. L'ensemble est précis, gourmand et aérien.
En bouche, l'attaque est franche, vive, portée par une belle tension minérale. Le fruité s'épanouit ensuite avec générosité, équilibré par une fine rondeur et une finale nette, délicatement saline.



ACCORDS METS ET VINS

Parfait compagnon des beaux jours, Terre des Roques Rosé sublimera un carpaccio de thon à la framboise, une salade de tomates anciennes au basilic, ou des brochettes de crevettes marinées au citron vert. Il s'accorde également à merveille avec une tarte fine à la brousse et à la menthe, ou encore un fromage frais de brebis.

Température de service : 10 à 12°C.

APPELLATION
Vin de France

VINIFICATION
Pressurage direct

SOLS
Argilo-calcaire

DEGRÉS ALCOOL
13° vol.

CÉPAGES
100 % Grenache gris

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

TERRE DES ROQUES

TASTING NOTES

Pale pink crystalline color, delicately enhanced with purple reflections, announcing all the freshness of this cuvée.
On the nose, the fruity elegance is expressed in a seductive bouquet of grenadine syrup, blending raspberry, blackcurrant, violet and a subtle touch of black licorice. The whole is precise, greedy and airy.
On the palate, the attack is frank, lively, carried by a beautiful mineral tension. The fruity then blossoms generously, balanced by a fine roundness and a clean finish, delicately saline.



FOOD MATCHES

Perfect companion of the beautiful days, Terre des Roques Rosé will sublimate a tuna carpaccio with raspberry, a salad of old tomatoes with basil, or prawns skewers marinated in lime. It also pairs wonderfully with a bush and mint tart, or sheep's milk cheese.

Service temperature: 10 to 12°C.

APPELLATION
Vin de France

VINIFICATION
Direct pressing

SOILS
Clay-limestone

ALCOHOL CONTENT
13° vol.

GRAPES
100 % Grenache gris

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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