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

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

PETIT ROQUES ROUGE

TASTING NOTES

Deep red color with garnet hues. The nose is intense and complex, revealing aromas of blackcurrant, licorice, and floral notes such as rose and violet. On the palate, the balance is remarkable : the wine has a generous mouthfeel and silky tannins, while maintaining great freshness throughout. The long, flavorful finish lingers with fruity and spicy notes, accompanied by a lovely touch of thyme and cinnamon.

Petit Roques Rouge is an elegant, generous expression of a Minervois with real character.



FOOD MATCHES

Perfect with grilled or slow-cooked meats: herb-crusted rack of lamb, duck breast, small game, or wild boar stew. It also pairs beautifully with soft cheeses, such as truffle Brie or a well-matured Camembert.

Serving temperature : 15–16°C — open 2 hours in advance.

Aging potential : 4 to 6 years.

APPELLATION
AOP Minervois BIO

VINIFICATION
Traditional maceration

SOILS
Limestone sandstone

ALCOHOL CONTENT
14° vol.

GRAPES
40 % Grenache noir
60 % Syrah

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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