



# CLOS DES ROQUES

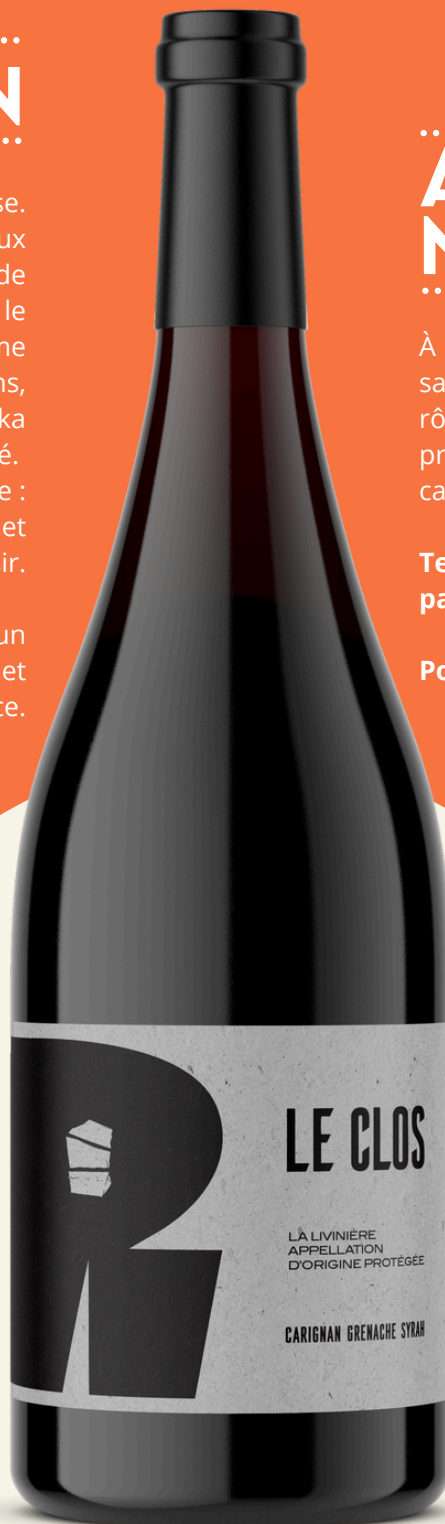
## LE CLOS

### DÉGUSTATION

Robe rouge sombre, profonde et intense.  
Le nez s'ouvre sur des arômes généreux de fruits noirs confiturés, ponctués de notes florales délicates apportées par le grenache. À l'aération, le terroir s'exprime pleinement : touches minérales, encens, puis des nuances chaleureuses de moka et de cacao grillé.

En bouche, l'équilibre est remarquable : des tanins soyeux, une belle rondeur, et une fraîcheur qui prolonge le plaisir.

**Le Clos**, c'est la puissance maîtrisée d'un grand vin de terroir, entre intensité et élégance.



### ACCORDS METS ET VINS

À savourer sur des plats généreux et savoureux : joue de bœuf braisée, pigeon rôti aux épices, ou tajine d'agneau aux pruneaux. Sublime aussi avec un vieux cantal ou un bleu affiné.

**Température de service : 15 à 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

Grès calcaires

#### DEGRÉS ALCOOL

14° vol.

#### CÉPAGES

35 % Carignan  
35 % Grenache  
30 % Syrah

