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

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

LE CLOS

TASTING NOTES

Dark red color, deep and intense. The nose opens with generous aromas of jammy black fruits, punctuated by delicate floral notes brought by Grenache. When aerated, the terroir is fully expressed: mineral touches, incense, then warm nuances of mocha and toasted cocoa.
On the palate, the balance is remarkable: silky tannins, a beautiful roundness, and a freshness that prolongs the pleasure.

Le Clos is the mastered power of a great terroir wine, between intensity and elegance.



FOOD MATCHES

To be enjoyed on generous and tasty dishes: braised beef cheek, roasted pigeon with spices, or lamb tagine with prunes. Also sublime with an old cantal or a refined blue.

Service temperature: 15 to 16°C – decanting recommended.

Aging potential: 6 to 8 years at 14°C.

APPELLATION
AOP La Livinière Bio

VINIFICATION
Macération et pigeage

SOILS
Limestone sandstone

ALCOHOL CONTENT
14° vol.

GRAPES
35 % Carignan
35 % Grenache
30 % 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