



CLOS DES ROQUES

ROQUES N'ROLL CARIGNAN

DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde aux reflets violacés. Au nez, un bouquet enivrant de fruits noirs bien mûrs, de garrigue et d'épices douces. En bouche, c'est un riff puissant : les tanins sont présents mais bien fondus, soutenus par une belle fraîcheur.

La finale, longue et légèrement poivrée, donne l'impression d'un solo de guitare qui ne veut pas s'éteindre. Roques N'Roll Rouge, c'est du caractère, de l'énergie et une vraie harmonie entre puissance et buvabilité.

ACCORDS METS ET VINS

Un vin qui appelle des plats généreux : à déguster sur une entrecôte grillée, une moussaka d'aubergines ou une épaule d'agneau confite aux herbes.

Parfait aussi avec une planche de fromages affinés ou un chili végétarien bien relevé.

Température de service : 14 à 16°C.



APPELLATION

Vin de France

VINIFICATION

Macération traditionnelle

SOLS

Grès calcaires

DEGRÉS ALCOOL

14° vol.

CÉPAGES

100 % Carignan

