



Les Rocals

Rouge 2020

Duché d'Uzès

Appellation d'Origine Protégée

13,5% vol

CEPAGE

60% Grenache – 35% Syrah – 5% Cinsault

SOL

argilo-calcaire avec éclats calcaires

VINIFICATION

Egrappage total

Longue macération avec remontages quotidiens

Délestages et contrôle des températures

ELEVAGE

85% en cuve 15% en fûts de chêne

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

Robe rouge rubis foncé

nez de fruits rouges mûrs, finale d'épices douces

bouche: velouté, notes de fruits rouges sur un fond minéral

ACCOMPAGNEMENT

Viandes rouges, charcuteries, grillades et fromages



Potentiel de garde : 5 à 7ans
Servir entre 16 et 18°C