



## **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