



## **Les Rocals**



### **Rouge 2016**

*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*