

# Clos Rogé

Millésime 2020 • IGP Pays d'Oc

GAMME • L'HISTOIRE



## Viticulture

**Terroir/climat** : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

**Encépagement** : Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Âge des vignes** : 20 ans

**Rendement** : 45 hectolitres par hectare



## Vinification

**Macération** : traditionnelle, en cuves en inox, contrôle des températures entre 24° et 28°C.

**Élevage** : 8 mois en barriques de 225L

**Garde** : à boire maintenant, il se conservera 5 à 10 ans

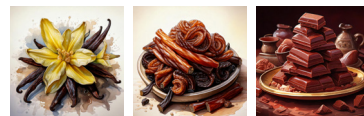


## Typicité

Léger  Puissant

Souple  Structuré

Sec  Moelleux



## Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de vanille, de réglisse et des notes de chocolat.



## Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec une entrecôte, un magret de canard ou un aligot.



**Degré alcoolique** : 13,5% vol

**Température de service** : 18°/20°C

DOMAINE  
GRAND-CHEMIN

VIGNERONS



DE PÈRE EN FILS

**CONTACT** : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

**Dégustation** : du lundi au vendredi  
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

**Le samedi** : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues  
contact@domaine-grandchemin.fr