

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@domainegrandchemin.fr