

# ROCCA MAURA

VIGNERONS DEPUIS 1922

## Côtes du Rhône Bio Rouge



### Assemblage

- 50% Grenache
- 30% Syrah
- 20% Cinsault.



### Terroir

- Terroir de sable et de galets roulés
- Rendement maximum de l'appellation : 41 hl/ha



### Vinification

- Cuvée travaillée en respectant les principes de la vinification biologique (limitation des intrants, doses de soufre plus faible...)
- Fermentation pendant une semaine
- Macération pendant 2 semaines afin d'extraire la matière
- Remontage quotidien
- Élevage en cuve sur lies fines
- Fermentation malolactique



### Dégustation

- **Robe** : très beau rouge cerise
- **Nez** : belle fraîcheur, sur les fruits frais : groseilles et cerises
- **Bouche** : vin souple, frais et fruité ; la structure arrive en fin de bouche et propose des tanins soyeux



### Température de dégustation

- 14-16°C



### Évolution

- A boire de suite ou dans les 3 ans

