

ROCCA MAURA

VIGNERONS DEPUIS 1922

Côtes du Rhône Rouge « Libre de Soufre »

Rocca Maura est fière de vous présenter une cuvée sans soufre ajouté, libérant ainsi tout le fruité et les épices proposés naturellement par cette superbe Syrah !



Assemblage

- Syrah majoritaire



Terroir

- Argilo-calcaire et épandages caillouteux
- Rendement maximum de l'appellation : 41hl/ha



Vinification

- Fermentation alcoolique pendant une semaine
- Macération pendant 2 semaines avec remontages quotidiens
- Fermentation malolactique
- Filtration afin d'éviter toute déviation organoleptique, ce vin n'étant pas protégé par du soufre
- Élevage en cuve inox

Aucun SO2 n'a été ajouté dans ce vin. Il en contient moins de 10mg/L naturellement produit par les levures lors de la fermentation



Dégustation

- **Robe** : intense, rouge rubis aux reflets violacés. Ce vin est limpide, fluide
- **Nez** : l'absence de soufre permet au vin d'exprimer plus librement ses arômes ! Il propose des arômes de fruits rouges frais
- **Bouche** : ronde, volume, une grande complexité



Température de dégustation

- 14-16°C



Évolution

- A boire dans l'année.

