

# Vin de pays du Gard rouge 2009

## « ROCCAMAURA »



Assemblage : Assemblage élaboré par notre maître de chai, Marselan (35%), Syrah (25%), Grenache (25%), Alicante (15%).

Terroir : Parcelles sélectionnées dans l'aire vin de pays.

Vinification : Macération pendant 18 jours avec maîtrise des températures, remontage et délestage quotidien. Elevage en cuves durant quelques mois. Filtration légère à la mise en bouteille.

Dégustation :

Robe : rouge grenat, reflets violets.

Nez : fruits rouges frais, notes épicées.

Bouche : richesse, équilibre parfait, tanins soyeux, vin riche et gourmand. Notes de réglisse.

Accord : casse croûte, repas simples et conviviaux, charcuterie, température de service : 14/15°.

Evolution : idéale en 2010/2012 à déguster avant fin 2014.

**RETROUVEZ NOTRE ACTUALITE SUR**  
**[www.vignerons-de-roquemaure.com](http://www.vignerons-de-roquemaure.com)**