

ROCAMP - ROUGE

IGP Cévennes

Le monde de Rocamp est fait de petits rocs et galets, habités par le Mourvèdre. Le monde de Rocamp c'est aussi une famille, vigneron de père en fils, qui préserve la signature d'un sol, d'une biodiversité. Rocamp est harmonieux à l'image de son territoire, élu patrimoine mondial de l'UNESCO Les Cévennes.

Géologie du sol :

Argilo calcaire

Encépagement :

Mourvèdre, Syrah, Grenache

Âge des vignes :

20 à 40 ans.

Vinification :

Égrappage. Fermentation en cuves thermorégulées.

Élevage :

6 mois en fûts de chêne.

TAV:

13.5% vol

Rendements :

50Hl/ha

Température de service :

16-18°.

Durée de conservation :

3 à 5 ans.

Aspect visuel :

Robe grenat aux reflets rouge cerise.



Aspect olfactif :

Nez complexe, arômes d'oranges confites et de violette.



Aspect gustatif :

Arômes réglissés. Bouche mure, tanins fermes.



Accords mets et vins :

Côte de boeuf, magret de canard grillé, lièvre à la royale.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

