



marc.lore@vieuxsolitaire.com
Tel. : +33 (0)6 35 30 87 31

AOP Cotes du Roussillon BIO 2020 "Clovis"

Belle robe rubis, nez subtil de petits fruits rouges et noirs qui rappelle la griotte, les épices et les fruits confits.

Une large et ample attaque en bouche grâce au Grenache noir mais aussi des notes de poivre blanc et d'épices douces.

"Clovis" se marie avec les viandes rouges, les viandes en sauce, le gibier, l'agneau, ainsi que des fromages affinés.

Servir à 15°C



- Grenache noir, Carignan et Syrah
- 14% volume
- Terroirs de marne et de schiste bleu
- Vieilles vignes, rendements très faibles
- Macération longue et douce pour extraire tous les arômes. Contrôle des températures de fermentation
- Garde possible 3 à 5 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.