

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE GRAND-CHEMIN Clos Rogé

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 40%,
Petit Verdot 20%

Millésime : 2020

Prix public indicatif au caveau : 19,60€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Traditionnelle, en cuve inox, contrôle
des températures entre 24 et 28°C.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 15 000

Élevage : Cuve acier, barrique

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rubis à pourpre.

Nez : Grande complexité aromatique, violette,
cassis, épices.

Bouche : Puissante, belle longueur.

SERVICE

Température : 18-20°C.

Accords mets et vins : Gibiers, viandes rouges, confits.

Conditionnements : 75 cl / 150 cl

