

# ROCAMP

## IGP Cévennes - Rouge

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

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage et foulage.

Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.



**Elevage** : 60% du volume élevé 18 mois en fûts de chêne.

**TAV** : 13% vol

**Rendements** : 50 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Robe grenat, reflets cerise, belle brillance.

- **Aspect olfactif** :

Parfums puissants de fruits noirs, d'épices et poivre noir.

- **Aspect gustatif** :

Vif et légèrement épicé, ce vin révèle toute la typicité du mourvèdre. Une finale douce et longue.



**Accords mets et vins** :

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



**Température de service** : 18°.

**Durée de conservation** : 3 à 5 ans.

