

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, Syrah, Grenache
Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage.
Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.



Elevage : En fûts de chêne.
TAV : 13% vol
Rendements : 50 Hl/ha



Aspect visuel :
Robe grenat, reflets rouge cerise.
Aspect olfactif :
Nez complexe, arômes d'oranges confites et de violette.



Aspect gustatif :
Arômes réglisses. Bouche mure, tanins fermes.



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.