



IGP Côteaux du Pont du Gard | Certifié Bio
Vin Fait Main au Domaine Aubai Mema
Cabernet Sauvignon 95% Syrah 5%



ROC ROUGE 2016

Alcool 13% - Sucre résiduel 1.2 g/l - Acidité 2.86 g/l

PUISSANCE MAÎTRISÉE

Le Roc Rouge, le benjamin de la gamme Aubai Mema est issu de vignes de Cabernet Sauvignon et de Syrah de 25 ans d'âge. Le Cabernet est non égrappé et vinifié en courte macération à basse température. La Syrah est vinifiée en macération carbonique, dans chaque cas utilisant les levures indigènes. L'élevage d'un an se fait en cuve inox et ensuite en bouteille.

À PROPOS DU NOM

Je voulais un nom qui annonçait la présence et la puissance en toute simplicité.



ROC ROUGE 2016

Alcool 13% - Sucre résiduel 1.2 g/l - Acidité 2.86 g/l

LE GUIDE DES VINS GILBERT ET GAILLARD COMMENTE LE ROC ROUGE 2016 :

« Robe sombre, reflets rouges vifs. Nez un peu austère dominé par des notes minérales. La bouche est sur le même registre assez peu expansif avec de réelles qualités d'équilibre et de matière. Discrète note fruitée en finale toujours teintée de minéral. »