



CLOS DES ROQUES

PETIT ROQUES ROUGE

DÉGUSTATION

Robe rouge profonde aux reflets grenat. Le nez, intense et complexe, dévoile des arômes de cassis, de réglisse, et de fleurs comme la rose et la violette. En bouche, l'équilibre est remarquable : la matière est ample, les tanins sont soyeux, et l'ensemble reste d'une grande fraîcheur. La finale, longue et savoureuse, s'étire sur des notes fruitées et épicées, avec une belle touche de thym et de cannelle.

Petit Roques Rouge, c'est l'expression élégante et généreuse d'un Minervois de caractère.

ACCORDS METS ET VINS

Parfait sur des viandes grillées ou mijotées : carré d'agneau aux herbes, magret de canard, petit gibier ou daube de sanglier. Il se marie également à merveille avec des fromages à pâte molle comme un brie truffé ou un camembert affiné.

Température de service : 15 à 16°C — ouvrir 2 heures avant.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.



APPELLATION

AOP Minervois BIO

VINIFICATION

Macération traditionnelle

SOLS

Grès calcaires

DEGRÉS ALCOOL

14° vol.

CÉPAGES

40 % Grenache noir

60 % Syrah





ANJOU BLANC 2024

Clos de la Croix Brouillet

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : en fût
Elevage : 10 mois en fût de chêne

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C



DEGUSTATION

Robe : claire, légèrement brillante
Arômes : frais et délicat, tannin léger et souple
Bouche : fin et soyeux, milieu de bouche souple, belle longueur, finale saline

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des coquilles St Jacques, du poisson en papillote, un tartare de bar

RECOMPENSES

- Médaille d'Argent au
Concours Mondial des vins BIO 2026



DEGRES : 13,5%

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

