

Château du Roc

EXCELSIVS

A.O.C. CORBIERES



Cépages : 80% Syrah,
20% Grenache

Vinification : Vendange égrappée, foulée,
Macération à froid,
fermentation basse température.
Elevé en fût de chêne neuf, 12 mois.

Dégustation : L'Excelsivus, un magnifique vin, une robe
rubis profond, un puissant bouquet aroma-
tique, vanillé, avec des notes de torréc-
tions et de fruits rouges.
Soyeux en bouche, complexe et généreux,

Alliance avec les mets: A déguster à 18°

Plats à base de canard
ou sur un gigot d'agneau.
d'agneau.