



# FICHE TECHNIQUE : CUVÉE LUCIE

## Clos Roca

"La gourmandise à l'état pur : un vin vivant, vibrant et profondément ancré dans son terroir biologique."



### Identité du Vin

- **Appellation** : IGP Pays d'Hérault / Coteaux du Libron
- **Vigneron** : Famille Roca (Céline et Frédéric Roca)
- **Région** : Languedoc (Nizas)
- **Cépages** : Assemblage dominé par le **Grenache Noir** et la **Syrah**.
- **Culture** : Certifié **Agriculture Biologique (FR-BIO-01)** et souvent conduit selon les principes de la biodynamie.



### Profil Organoleptique

- **Robe** : Rouge rubis éclatant, avec des reflets violines très jeunes.
- **Nez** : Un bouquet de fruits rouges frais (cerise, framboise) et une pointe d'épices douces (cannelle). On y perçoit une grande pureté aromatique, très "nature".
- **Bouche** : L'attaque est souple et soyeuse. C'est un vin "glou-glou" par excellence : digeste, fluide, avec des tanins quasi imperceptibles. La finale est gourmande et fraîche, rappelant le jus de raisin frais.



### Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Légèrement frais, entre **14°C et 15°C**.
- **Potentiel de garde** : À boire dans sa jeunesse éclatante (**1 à 3 ans**).
- **Accords Mets & Vins** :
  - **Convivialité** : Un apéritif dînatoire, des tapas, des charcuteries artisanales.
  - **Plats simples** : Une pizza maison, des grillades d'été, un poulet basquaise.
  - **Fromages** : Des fromages à pâte pressée non cuite (Cantal jeune, Tomme).

## **Le Mot du Sommelier**

*La Cuvée Lucie est l'emblème des vins de copains. Au Clos Roca, on ne cherche pas à impressionner par la puissance, mais par la justesse du fruit. C'est un vin qui respire la santé du vignoble et qui se boit avec une facilité déconcertante. Un superbe exemple de ce que le Languedoc bio peut offrir de plus immédiat.*