

# La Closerie Saint Roc

## La Closerie Saint-Roc

### 2020



Unités : 1 bouteilles par caisse  
 Format : 750ml  
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	La Closerie Saint Roc
Appellation	Vin de France
Région	Bordeaux
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	10 ans
Encépagement	70% Merlot, 20% Cabernet Franc & 10% Cabernet Sauvignon
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Vendange manuelle. Fermentation par infusion à partir de levures indigènes, sans produit de synthèse
Surface de production	Surface 16 ha
Sol	Sol argilo-limoneux-sableux sur socle calcaire Altitude entre 80 et 106 m
Élevage	Le vin est élevé en foudres matures pendant 24 mois Ni filtration, ni collage
Code SAQ	14642047
Ce qui le rend unique	La Closerie Saint Roc reflète la diversité des sols et les caractéristiques du domaine. Même si les 16 ha sont pour la plupart attenants à la propriété, ils sont très différents les uns des autres : par leur exposition, la présence de coteaux, l'élévation jusqu'à 106 m, leur composition variable en argile, limon et sable et l'éloignement par rapport à la