

# R

DOMAINE  
DELEUZE-ROCHETIN

*Agriculture Biologique depuis 2009*

## **SABA 2022**

### **Dégustation :**

Un vin au nez ouvert de fruits rouges frais.  
Une bouche à la texture fine et soyeuse sur des notes d'épices douces.

### **Accords mets et vin :**

Saba est un vin à ouvrir toute l'année, sa tendresse lui permet beaucoup d'associations. Brochettes de bœuf/poivron grillés, kefta d'agneau, thon rouge juste saisi/sauce soja, tajine d'agneau aux pruneaux... Un vin rouge « facile » et sympathique à partager entre amis.

### **Service :**

Température de 16-17 degrés et ouverture de la bouteille un peu avant le service.

### **Vignoble, terroir et vinification :**

Le millésime 2022 est exclusivement issu de syrah (100%).  
Ce sont les premiers raisins noirs récoltés dans la saison pour préserver une certaine fraîcheur aromatique.  
Les jus issus d'une courte macération et d'une douce extraction terminent leur fermentation à faible température.

### **IGP Cévennes Rouge**

% alcool : 14%

Sulfites : <LQ

Un léger dépôt est un phénomène naturel.

#### **Domaine Deleuze-Rochetin**

20 chemin du Moulin

30700 Arpaillargues

04 66 59 65 27

[contact@deleuzerochetin.com](mailto:contact@deleuzerochetin.com)

[www.deleuzerochetin.com](http://www.deleuzerochetin.com)

