



*Agriculture Biologique depuis 2009*

## **1820 - Naturellement doux**

### **Dégustation :**

Couleur rouge cerise, nez typé alliant harmonieusement fruits rouges confiturés, écorce d'orange et pâte de coing. L'onctuosité et la fraîcheur s'unissent remarquablement dans cette cuvée inédite.

### **Accords mets et vins :**

Un vin de fromages et desserts sans hésiter. Tentez l'alliance avec une tomme de brebis type Ossau-Iraty, un fromage de chèvre frais ou encore une part de gâteau au chocolat.

### **Service :**

Température de service 12°.

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

100% Tannat. Vendange manuelle. Passerillage (permet une concentration des sucres mais aussi des acidités). Élevage de 24 mois en cuves puis en barriques.

Naturellement doux.

Vin de France

% alcool : 13.5%

Sulfites : 91 mg/l

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)

