



Agriculture Biologique depuis 2009

ALEGRIA

Dégustation :

Une attaque fraîche et vive, une bulle fine sur des arômes d'agrumes et de noisettes grillées. Beaucoup d'éclat, de pureté et de rondeur pour cette « méthode traditionnelle ».

Accords mets et vin :

Festif, lors de l'apéritif il vous mettra en bouche pour le repas. Il s'accorde aussi très bien avec des huîtres de Bouzigues ou une bourride de lotte.

Service :

Température de 10 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Le raisin est issu de nos parcelles de chardonnay et sauvignon. Nous élaborons un vin, dit de base, qui une fois en bouteille réalise une seconde fermentation, c'est la « prise de mousse ».

Vin Mousseux de Qualité - Brut

% alcool : 12.5%

Sucre résiduel : 9,2 gr/litre (peu dosé)

Sulfites : 73 mg/l

Domaine Deleuze-Rochetin 20 chemin du Moulin
30700 Arpaillargues
04 66 59 65 27
contact@deleuzerochetin.com
www.deleuzerochetin.com

