



Agriculture Biologique depuis 2009

BABEL 2019

Dégustation :

Sur cette cuvée le nez fin est sur les fruits rouges frais, les épices. En bouche on retrouve une texture souple et gourmande.

Facile d'approche il se révèle d'une belle complexité aromatique.

Accords mets et vins :

Pour marier ce vin il faut....pleins d'amis, un feu de bois, des côtelettes d'agneau grillées avec une caponata par exemple.

Service :

Température de 16 degrés

Vignoble, terroir et vinification :

Les parcelles de Syrah (60%), de Grenache (30%) et de Mourvèdre (10%) sont sur des sols classés AOP Duché d'Uzès.

AOP Duché d'Uzès Rouge

% alcool : 14.5%

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

www.deleuzerochetin.com

