



Agriculture Biologique depuis 2009

ELZEAR 2018

Dégustation :

La palette d'arômes est large avec fruits jaunes, exotiques, des notes florales et grillées. Ce vin révèle un bel équilibre entre rondeur, suavité, persistance et fraîcheur que lui confère un élevage sous bois maîtrisé.

Accords mets et vins :

L'harmonie de ce vin offre de multiples possibilités : apéritif dinatoire, cuisine asiatique, volaille à la crème et champignons, asperges vertes au beurre noisette.

Service :

Température de 13-14 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

100% chardonnay.

Le chardonnay fermente en barrique de 400l chauffe légère pour préserver le fruit. Un élevage de 12 mois avec batonnage des lies pour intégrer le boisé et enfin 6 mois de cuve pour lier le vin. Une recherche du potentiel de ces terroirs frais au pied des Cévennes.

IGP Pays d'Oc Blanc

% alcool : 12%

Sulfites : 56mg/l

Un léger dépôt de cristaux est un phénomène naturel.

Domaine Deleuze-Rochetin

20 chemin du Moulin

30700 Arpaillargues

04 66 59 65 27

contact@deleuzerochetin.com

www.deleuzerochetin.com

