



*Agriculture Biologique depuis 2009*

## **HERITAGE DU LEVANT 2016**

### **Dégustation :**

Un vin rouge à la robe pourpre très soutenue, gamme aromatique sur les fruits rouges et noirs confiturés, les épices douces, la réglisse, légèrement fumée.

La bouche est ample avec du gras et les tanins déjà fondus. Un beau millésime au caractère assez coulant.

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

Il s'impose comme un vrai vin de gastronomie, par sa concentration il saura vous réjouir avec des produits typés. Gigot d'agneau jus romarin/ pommes de terre au four, Agrillade Saint-Gilloise, Tarte tatin aux oignons grelots/ vinaigre balsamique...

### **Service :**

Température de 17 degrés, ouverture et épaulement de la bouteille 2 heures avant le service. Ou mieux un carafage.

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

Les terroirs des vignes qui constituent cette cuvée sont variés et complémentaires.

La syrah (70%) s'exprime tout en longueur et en finesse sur les coteaux d'Arpaillargues.

Le marselan, cousin du grenache (20%) apporte la profondeur et la structure.

Enfin le petit verdot (10%) impulse les arômes de fruits confiturés.

Les temps de macération sont de 18 à 24 jours avec extraction douce mais prolongée.

### **IGP Pays d'Oc Rouge**

% alcool : 14.5%

Sulfites : 11mg/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)

