



Agriculture Biologique depuis 2009

SABA 2018

Dégustation :

Un vin au nez ouvert de fruits rouges et noirs frais, de réglisse.
Une bouche à la texture fine et soyeuse sur des notes d'épices douces.

Accords mets et vin :

Saba est un vin à ouvrir toute l'année, sa tendresse lui permet beaucoup d'associations.
Brochettes de bœuf/ poivron grillés, kefta d'agneau, thon rouge juste saisi/ sauce soja, tajine d'agneau aux pruneaux... Le rouge « facile » et sympathique à partager entre amis.

Service :

Température de 16-17 degrés et ouverture de la bouteille un peu avant le service.

Vignoble, terroir et vinification :

Le millésime 2018 est exclusivement issu de Syrah (100%).
Ce sont les premiers raisins noirs récoltés dans la saison pour préserver une certaine fraîcheur aromatique.
Les jus issus d'une courte macération et d'une douce extraction terminent leur fermentation en phase liquide à faible température.

IGP Pays d'Oc Rouge

% alcool : 14%
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

