



Agriculture Biologique depuis 2009

SARRAZINE 2016

Dégustation :

Sur cette cuvée le nez complexe est sur les fruits noirs cuits, les épices, le thym et les herbes sèches. En bouche on retrouve une texture pleine et gourmande sur les arômes du nez avec une finale longue portée par des notes mentholées et fumées. Un bel équilibre finement puissant.

Accords mets et vins :

Pour marier ce vin il faut de beaux produits de base en cuisine. Magret de canard/ pruneaux/ mousseline de céleri. Entrecôte de bœuf/ beurre ail et persil. Gardianne ou Daube provençale. Tartine beurre et truffe.

Service :

Température de 18 degrés et ouverture 2 heures avant le service, ou mieux un carafage.

Vignoble, terroir et vinification :

Les parcelles de syrah (50%), de grenache (30%) et de Mourvèdre (20%) sont sur des sols classés AOP Duché d'Uzès. On retrouve des argiles rouges sur la syrah et une forte concentration de pierre sur le grenache. Dans tous les cas la vigne va chercher son alimentation au plus profond et bénéficie de toutes les expositions. Cette origine nous livre cette complexité en bouteille. Un travail d'élevage sous bois est réalisé pour magnifier et assouplir ce vin au caractère très affirmé.

AOP Duché d'Uzès Rouge

% alcool : 15%

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

