



Agriculture Biologique depuis 2009

ZEPHYR

Dégustation :

Zéphyr est un vin à la robe très pale, le nez est sur le litchi, les agrumes et le fruit de la passion. La bouche est tonique sur des arômes de citron confit. Le sucre apporte beaucoup de rondeur et de texture au vin.

Accords mets et vin :

Pour ce vin naturellement doux on peut partir sur l'accompagnement de desserts : une belle salade de fraises/sirop léger de menthe/tuile au parmesan, une galette frangipane, tarte au fruit. On peut aussi faire une distorsion de l'équilibre et envisager de l'accompagner avec un roquefort et quelques noix.

Service :

Température de 10 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Zéphyr est né d'une rencontre avec des confrères vignerons. Nous avons sélectionné ensemble et construit un assemblage de muscats petits grains cultivés dans la région de Sète. Nous sommes heureux de vous proposer le fruit de notre collaboration.

Doux

Vin de France

% alcool : 14%

Sucres : 45g/l

Sulfites : 119mg/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

