



DOMAINE
DELEUZE-ROCHETIN

Agriculture Biologique depuis 2009

SABA 2021

Dégustation :

Un vin au nez ouvert de fruits rouges frais.

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... Un vin 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 2021 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 à faible température.

Pays d'Oc IGP Rouge

% alcool : 13%

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

