



DOMAINE
DELEUZE-ROCHETIN
Agriculture Biologique depuis 2009

1820 - Naturellement doux

Dégustation :

Couleur rouge cerise, nez typé alliant harmonieusement fruits rouges confiturés, écorce d'orange et pâte de coing. L'onctuosité et la fraîcheur s'unissent remarquablement dans cette cuvée inédite.

Accords mets et vins :

Un vin de fromages et desserts sans hésiter. Tentez l'alliance avec une tomme de brebis type Ossau-Iraty, un fromage de chèvre frais ou encore une part de gâteau au chocolat.

Service :

Température de service 12°.

Vignoble, terroir et vinification :

100% tannat. Vendange manuelle. Passerillage (permet une concentration des sucres mais aussi des acidités). Élevage de 24 mois en cuves puis en barriques.

Naturellement doux.

Vin de France

% alcool : 16%

Sulfites : 54 mg/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

www.deleuzerochetin.com

