



**DOMAINE**  
**DELEUZE-ROCHETIN**  
*Agriculture Biologique depuis 2009*

## **ARPILLUS 2021**

### **Dégustation :**

Une explosion aromatique riche sur des notes de pêche, ananas et de fruits exotiques. Beaucoup de gourmandise en bouche sur les parfums du nez et une récolte au plus juste pour une belle fraîcheur.

### **Accords mets et vin :**

Ce vin généreux se dégustera bien en apéritif accompagné de fromage à pâte molle type munster ou époisses... Il se mariera très bien avec un curry de poisson.

### **Service :**

Température de 11-13 degrés.

### **Vignoble, terroir et vinification :**

Assemblage sur jus de viognier (50%) et muscat petit grain (50%). Les vignes sont ici sur des sols maigres avec beaucoup de pierres. Ils confèrent aux raisins des concentrations aromatiques intenses.

Pays d'Oc IGP Blanc

% alcool : 12.5%

Sulfites : 37mg/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](mailto:contact@deleuzerochetin.com)

[www.deleuzerochetin.com](http://www.deleuzerochetin.com)

