



DOMAINE
DELEUZE-ROCHETIN
Agriculture Biologique depuis 2009

HARMATTAN 2022

Dégustation :

Toujours dans l'esprit des blancs du domaine les arômes fumés et iodés s'associent aux notes de fruits blancs et de fleurs.

Jolie volume en bouche soutenu par une belle vivacité.

La salinité finale porte le vin en longueur.

Une belle expression terroir.

Accords mets et vins :

La finesse aromatique et la minéralité confèrent à ce vin un beau potentiel sur table.

Il accompagnera un joli loup ou bar lardés, cuits au four, et wok de pois gourmands aux herbes fraîches.

Service :

Température de 13-14 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Assemblage sur jus de viognier (48%) grenache blanc (32%) roussanne (20%).

Vignes sur parcelles classées Duché d'Uzès AOP.

Une richesse en plaquette calcaire et des sous-sols très explorés par le système racinaire nous offre un pur « jus de cailloux ».

Duché d'Uzès AOP Blanc

% alcool : 12,5 %

Sulfites : 58mg/l

Un 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

