



DOMAINE
DELEUZE-ROCHETIN
Agriculture Biologique depuis 2009

SORCIER 2022

Dégustation :

Le nez s'ouvre sur des arômes pâtisseries, d'abricots et d'agrumes.
La bouche reprend les arômes fruités du nez avec beaucoup d'intensité et de croquant.
Joli volume sur ce millésime soutenu par une belle fraîcheur.

Accords mets et vins :

Ce vin au caractère très frais sera le compagnon idéal de spaghetti aux coquillages et persillade.

Service :

Température de 11-13 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Assemblage sur vins finis de sauvignon (75%) roussanne (20%) muscat (5%)
Les vignes sont sur des sols argilo-calcaire avec petits cailloutis.

IGP Cévennes Blanc

% alcool : 13 %

Sulfites : 64mg/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

