



DOMAINE
DELEUZE-ROCHETIN
Agriculture Biologique depuis 2009

BOHEME 2022

Dégustation :

Un joli vin aux parfums aériens de fruits rouges type fraise, fruits blancs et bonbons. La bouche fraîche et juteuse, au toucher très délicat nous fait saliver.

Accords mets et vin :

Un rosé avec d'une grande buvabilité qui vous accompagnera idéalement lors des soirées d'été. Salade de tomate cumin coriandre, légumes confits à l'huile d'olive, tartine de poire au gorgonzola ou pizza aux oignons doux des Cévennes, il sera un bel allié à la convivialité.

Service :

Température de 10 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Vin assez atypique de merlot 100% récoltés au meilleur moment pour conserver une texture « juteuse »

IGP Cévennes Rosé

% alcool : 12,5 %

Sulfites : 58mg/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

