



**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

Nous avons rencontré une météo très particulière le jour de mise en bouteille de notre cuvée Harmattan 2022. En effet un petit voile de neige ainsi qu'une température négative nous a accompagné tout au long de la journée ce qui a provoqué une cristallisation de tartre en bouteille. Le phénomène est tout à fait normal et naturel. Notre philosophie et nos méthodes de vinification nous poussent à ne pas recourir aux modes de stabilisation de ces petits cristaux car elles sont traumatisantes pour les vins.

Domaine Deleuze-Rochetin

