



DOMAINE
DELEUZE-ROCHETIN
Agriculture Biologique depuis 2009

INSOLITE 2022

Dégustation :

Une expression très originale des cépages Cabernet sauvignon et Cabernet franc pour cette cuvée.

On retrouve au nez un joli mariage de fruits rouges, framboises, cassis et d'épices comme le poivre noir.

En bouche, la texture est fine avec une belle tension évoquant des parfums aériens et floraux. La finale est coulante et très dynamique.

Accords mets et vins :

Magnifique sur une tielle Sétoise, une friture de rouget ou un tataki de bœuf.

A tester aussi à l'apéro avec des figues au jambon de Parme ou des rillons.

Service :

Température de 15 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Une récolte tardive pour ne pas tomber sur les notes végétales de ces cépages. Une macération longue et très délicate pour n'extraire que la pureté du fruit, un élevage en cuve inox pour conserver cette fraîcheur.

IGP Cévennes Rouge

% alcool : 14.5%

Sulfites : >14mg/l

Un léger dépôt est un phénomène naturel.

Domaine Deleuze-Rochetin

20 chemin du Moulin

30700 Arpaillargues

04 66 59 65 27

contact@deleuzerochetin.com

www.deleuzerochetin.com

