



**DOMAINE
DELEUZE-ROCHETIN**

Agriculture Biologique depuis 2009

HERITAGE DU LEVANT 2019

Dégustation :

Un vin rouge à la robe pourpre très soutenue, gamme aromatique sur les fruits noirs, cacao, réglisse et notes grillées.

La bouche est ample et structurée les tanins déjà fondus. Un vin de caractère.

Accords mets et vin :

Héritage du Levant s'impose comme un vrai vin de gastronomie, par sa concentration il saura vous réjouir avec des produits typés.

Gigot d'agneau jus romarin/ pommes de terre au four, Agrillade Saint-Gilloise, Tarte tatin aux oignons grelots/ vinaigre balsamique...

Service :

Température de 17 degrés, ouverture et épaulement de la bouteille 2 heures avant le service. Ou mieux un carafage.

Vignoble, terroir et vinification :

Les terroirs des vignes qui constituent cette cuvée sont variés et complémentaires.

La syrah (100%) s'exprime tout en longueur et en finesse sur les coteaux d'Arpaillargues.

Les temps de macération sont de 18 à 24 jours avec extraction douce mais prolongée.

Pays d'Oc IGP Rouge

% alcool : 15%

Sulfites : <LQ mg/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

