



**DOMAINE  
DELEUZE-ROCHETIN**

*Agriculture Biologique depuis 2009*

## **HERITAGE DU LEVANT 2017**

### **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 : 14.5%

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](mailto:contact@deleuzerochetin.com)

[www.deleuzerochetin.com](http://www.deleuzerochetin.com)

