



DOMAINE
DELEUZE-ROCHETIN
Agriculture Biologique depuis 2009

Insolite blanc 2023

Dégustation :

Un joli blanc aromatique et fruité. On retrouve des notes de pêche, ananas et de fruits exotiques.

Beaucoup de gourmandise en bouche sur les parfums du nez et une récolte au plus juste pour une belle fraîcheur.

Accords mets et vins :

Ce vin généreux se dégustera en apéritif accompagné de fromage à pâte molle. Il se mariera très bien avec un curry de poisson ou un carpaccio de poisson cru.

Service :

Température de 11-13 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Assemblage sur vins finis de sauvignon (65%) muscat (25%) roussane (10%)
Les vignes sont sur des sols argilo-calcaire avec petits cailloutis.

IGP Cévennes Blanc

% alcool : 14,5 %

Sulfites : 44mg/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

