



**DOMAINE  
DELEUZE-ROCHETIN**

*Agriculture Biologique depuis 2009*

## **BABEL 2022**

### **Dégustation :**

Sur cette cuvée le nez fin est sur les fruits rouges frais, les épices. En bouche on retrouve une texture souple et gourmande.

Facile d'approche il se révèle d'une belle complexité aromatique.

### **Accords mets et vins :**

Pour marier ce vin il faut... pleins d'amis, un feu de bois, des côtelettes d'agneau grillées avec une caponata par exemple.

### **Service :**

Température de 16 degrés

### **Vignoble, terroir et vinification :**

Les parcelles de syrah (60%) de grenache (30%) et de mourvèdre (10%) sont sur des sols classés AOP Duché d'Uzès.

Duché d'Uzès AOP Rouge

% alcool : 13.5%

Sulfites : >LQmg/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)

