Domaine DéCalage

Décalage - rosé



Le domaine DéCalage se situe au cœur du terroir de la Méjanelle, prés de Montpellier. C'est l'histoire d'un terroir, d'une famille et d'une femme. En 2010 Frédéric Delbez en hérite de son père et confie la gestion à Nathalie Delbez ,sa femme. Celle-ci, prise de passion pour ce terroir, utilise sa créativité et son audace pour produire des vins qui se remarquent. Profondément impliquée dans la préservation et le respect de notre planète, Nathalie instaure la stricte discipline de l'agriculture et de la vinification biologique.

TERROIR : AOP Languedoc 12% vol 75cl Bio

CÉPAGE(S) : 60% mourvèdre, 40% syrah

VINIFICATION : /

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 9°C et 11°C

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne sushi, tartare d'avocat et grenade, crevettes grillées, curry vert de poulet ou légumes, paella. Plateau de fromage, panna cota litchi coco, financier fleur d'oranger, Zézettes de Sète.

GARDE : Entre 1 à 2 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe pâle aux nuances litchi. Expression discrète sur le cranberry, les groseilles et le coulis de fraise.