Domaine DéCalage
Galets Roulés-Blanc



Le domaine DéCalage se situe au cœur du terroir de la Méjanelle, près 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 13.5% vol 75cl Bio

CÉPAGE(S) : 70% rolle, 25% grenache blanc, 5% rousanne-marsanne

VINIFICATION : /

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8° et 10°C

ACCORDS METS ET VIN : Tartare de thon, huitres, asperges vinaigrette, linguini au pesto vert, poulet citron confit. Tomme et chèvre frais. Carpaccio d'ananas, pavlova.

GARDE : /

SPÉCIFICITÉS : Robe brillante et limpide aux reflets verts, argentés. Nez frais et intense de jasmin, de citron jaune et vert et de feuille de tomate. Bouche fraiche, tonique et saline avec une belle longueur désaltérante.