

## CÔTES DU RHÔNE VILLAGES **SABLET ROUGE**

Vin biologique, certifié FR BIO 10

### **TERROIR**

Assemblage de 3 terroirs distincts:

- Eboulis calcaires et marnes à 300 m d'altitude
- Sables autour du village, du Domaine
- Argilo-calcaire à galets roulés sur le bas

### **CÉPAGES**

Grenache 60 %, Syrah 20 %, Mourvèdre 15%  
Cinsault 5%

### **VINIFICATION & ÉLEVAGE**

Le ramassage des raisins s'effectue manuellement, avec un tri sélectif.

La mise en cuve est partiellement égrappée.

La fermentation se fait sous température contrôlée par échangeur thermique à 22° les premiers jours, jusqu'à 30-32° sur la fin de la vinification.

La cuvaison traditionnelle dure de 30 à 35 jours en cuve avec des délestages. Un vieillissement de 12 mois se fait pour moitié en AMPHORES et en Foudres

### **DÉGUSTATION**

Robe aux reflets d'évolution.

Nez aux accents de fumé, de garrigue, de fruits à noyau, de condiment.

Bouche d'une belle tenue, tout en finesse sur les parfums méditerranéens. La chair est tendre, l'allonge sur le fruit. Un caractère sudiste affirmé.

### **CONSEILS**

Accord parfait sur cannellonis aux cèpes ou filet de Saint Pierre aux épices douces.

Température de service : de 16 à 18°C

Existe en 75cL, 150cL

