



AOP COTES DU RHONE VILLAGE

SABLET

Domaine des Pasquiers

Cépages : Grenache 65%, Syrah 25%, Mourvèdre 10%

Age des vignes : 30 ans

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: Lutte raisonnée avec travail du sol mécanique et fumure organique.

Eraflage total avec fermentation de 15 jours en cuve en béton à une température de 30°C. Fermentation malolactique effectuée puis élevage de 6 mois en cuve béton.

Les cépages sont vinifiés séparément.

Filtration avant mise en bouteilles.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Couleur intense, nez fin et aromatique, vin corsé qui a une belle longueur en bouche.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de gibiers ou de fromages.

