

Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 260 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



CÉPAGES

80% Grenache noir
20% Syrah



TERROIR

Sablet a été classé Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique en 1974. Posé au pied des Dentelles de Montmirail, c'est un vignoble tout en pente douce, constitué de terroirs très qualitatifs qui favorisent l'élaboration de vins rouges d'une rare élégance. Les sols sont majoritairement sableux.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle. Éraflage total à réception des raisins. Cuvaison moyenne de 15 jours environ. Délestages pour une fine extraction de la couleur, remontages quotidiens. Pigeages manuels.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe d'un rouge profond.
Le nez s'ouvre sur des notes de cerise et cassis.
Ce Sablet rouge est un vin concentré, complexe, avec des arômes d'épices, de poivre et des saveurs de fruits noirs.
Un vin structuré avec en fin de bouche de tanins fondus.



ACCORDS METS ET VINS

Ce Côtes du Rhône Villages rouge sera le compagnon idéal pour sublimer de belles grillades de bœuf aux saveurs méditerranéennes..

Potentiel de garde : à boire dans les 2 ans

La température du service doit être comprise entre 16 et 18°C.



Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence