

Authentique      Complexe      Épicé



Service  
17°

Garde  
5 ans

### LE MOT DU SOMMELIER

C'est un vin généreux et authentique, issu des coteaux ensoleillés du village de Sablet, niché au pied des Dentelles de Montmirail.

### PALETTE AROMATIQUE



Cerise



Épices Zan



Mûre

Acidité ● ● ● ● ●

Tanins ● ● ● ● ●

Volume en bouche ● ● ● ● ●

Fraîcheur ● ● ● ● ●

Gourmandise ● ● ● ● ●

### CÉPAGES

65% Grenache noir  
25% Syrah  
10% Mourvèdre



### TERROIR

Le vignoble de Sablet se situe, au pied des Dentelles de Montmirail, Sol constitué de sols caillouteux, de grès et d'alluvions argilo-calcaires, avec une excellente capacité de drainage.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton. Cuvaion moyenne de 15 jours. Eraflage total à réception des raisins. Délestages pour une fine extraction de la couleur, remontages quotidiens, pigeages manuels.

### ÉLEVAGE

Elevage en cuve béton.

### ACCORDS METS ET VINS

Parfait sur des viandes grillées, des plats provençaux, un tajine d'agneau subtilement épicé ou encore une belle sélection de fromages affinés.

Vin issus de raisins biologiques

FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

