



SABLET BLANC

MILLESIME

2018

CEPAGE

50% Viognier - 30% Bourboulenc - 20% Roussanne

VINIFICATION

Cuvaison : éraflage en totalité, pressurage direct, macération pelliculaire puis débouillage à froid de 12 à 24h.

Fermentation alcoolique à basse température, entre 15 et 18 °C

Elevage : en cuve inox pendant 3 mois puis mise en bouteille afin de garder toute l'expression aromatique et éviter l'oxydation

TERROIR

Climat : méditerranéen

Type de sols : coteaux marno-sableuse brun

AGE DES VIGNES

30 ans

SURFACE

1 Hectare

PRATIQUE CULTURALE

Culture : raisonnée

Mode de conduite : sur cordon de Royat, nous pratiquons l'ébourgeonnage qui permet une meilleure aération de nos souches de vigne face à l'humidité

Rendement : 35hl/ha

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe : jaune or vert

Nez : vin aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes, évoluant vers des arômes miellés

Bouche : les agrumes laissent place à une bouche fraîche, ample et longue

CONSEILS DE DEGUSTATION

Service : entre 10 et 12 °C, nous vous conseillons de rafraîchir le vin dans un sceau à glace, la température d'un réfrigérateur étant trop basse

Accords mets et vins : à déguster à l'apéritif, peut également accompagner poissons et fromages

Potentiel de garde : à boire dès maintenant ou attendre 1 à 2 ans