



SABLET ROUGE

MILLESIME
2017

CEPAGES
50% Grenache - 20% Mourvèdre - 15% Syrah- 15% Cinsault

VINIFICATION

Cuaison : éraflage en totalité, macération de 15 à 21 jours, en fonction de notre dégustation,

Aucun levurage, les levures sont issues de nos raisons qui permettent l'expression optimale de notre terroir

Fermentation alcoolique entre 25 et 28 °C

Elevage : en cuve béton

TERROIR

Climat : Méditerranéen

Type de sols : Argilo-calcaire en terrasse

AGE DES VIGNES

30 à 50 ans

SURFACE

3 Hectares

PRATIQUE CULTURALE

Culture : raisonnée

Mode de conduite : sur cordon de Royat, ébourgeonnage, vendanges en vert

Rendement : 41hl/ha

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe : rouge grenat

Nez : ce vin propose un bouquet agréable de fruits noirs mêlé de notes fumées et poivrées

Bouche : il offre un palé puissant, généreux, structuré sous-tendu par une belle vivacité qui laisse une longue persistance en bouche

CONSEILS DE DEGUSTATION

Service : à température ambiante. Anticiper l'ouverture de la bouteille avant la dégustation afin de profiter du meilleur bouquet aromatique

Accords mets et vins : Accompagne les viandes rôties, viandes rouges en sauce, gibier et notre coup de cœur, une souris d'agneau

Potentiel de garde : C'est un vin de charme, agréable à boire précocement mais qui a un bon potentiel de vieillissement, de 6 à 8 ans

