



Domaine des Pasquiers



Sablet

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET - ROUGE

CÉPAGES

60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

SOLS

Argilo-calcaires sur les coteaux de Sablet.

VITICULTURE

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION

Eraflage total avec fermentation de 20 à 25 jours en cuve béton à une température de 25°C. Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 3 mois en cuvé béton. Chaque cépage est soigneusement vinifié séparément pour être assemblé ensuite. Filtration avant mise en bouteilles.

GARDE

5 ans

DÉGUSTATION



Robe rubis.



Au nez, fin et friand sur les petits fruits noirs, des notes de sous-bois.



Franche, tanins ronds, le fruit éclate puis les épices douces et la réglisse arrivent en bouche. Vin corsé qui a une belle longueur.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin, puissant et ample, accompagne une daube de boeuf avec merveille ou une côte de boeuf grillé au romarin.



RÉCOMPENSES

Millésime 2017 :

- Médaille de Bronze 2018 au concours des vins de Mâcon

Millésime 2018 :

- Médaille d'Or 2019 au concours des vins de Mâcon
- Médaille d'Argent 2019 au concours des vins à Orange

Millésime 2019 :

- Médaille d'Or 2020 au Concours Général Agricole
- Médaille d'Or 2020 au concours des vins à Orange