



Domaine des Pasquiers



Sablet

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET - BLANC

CÉPAGES

40% Roussane, 40% Marsanne, 20% Clairette

SOLS

Sols légers à la limite des coteaux de Sablet.

VITICULTURE

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

VINIFICATION

Pressurage, fermentation de 6 à 10 jours en cuve à une température de 18°C, fermentation malo-lactique bloquée pour préserver l'acidité. Les cépages sont vinifiés ensemble. Filtration avant mise en bouteilles.

GARDE

2 ans

DÉGUSTATION



Belle couleur pâle, nuances argentées, légèrement voilé.



Au nez des arômes de fleurs blanches.



Bouche ample, fumée, ronde, grasse et opulent.

ACCORDS METS & VINS

A apprécier à l'apéritif, avec un poisson, des coquilles Saint-Jacques.

