



# Domaine des Pasquiers



## Sablet Cuvée Prestige

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET - ROUGE



### CÉPAGES

65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre

### SOLS

Argilo-calcaires sur les coteaux de Sablet.

### VITICULTURE

Certifié bio avec travail du sol mécanique et fumure organique.

### VINIFICATION

Vendanges tardives exclusivement manuelles afin de préserver les raisins fragiles. Eraflage total avec fermentation de 30 jours en cuve béton. Fermentation malo-lactique effectuée et élevage de 12 mois en cuve béton. Les cépages sont vinifiés séparément. Filtration avant mise en bouteilles.

### GARDE

7 ans

### DÉGUSTATION

-  Robe au rouge sombre et profond.
-  Riche et complexe avec des arômes de mûres et de cerises noires, de poivre, de thym et de sous-bois.
-  La bouche est ample et soyeuse avec un velouté qui tapisse le palais, les tanins sont fins avec une grande longueur.

### ACCORDS METS & VINS

Un vin à apprécier sur un lapin de garrigue grillé, une entrecôte, un carré d'agneau ou du fromage.