



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.