



Domaine des Pasquiers



Sablet

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET - ROSÉ

CÉPAGES

50% Grenache, 50% Syrah

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



Jolie couleur très pâle, très subtile, nuances dorées.



Nez discret avec des arômes d'agrumes.



Bouche assez ample, sucrosité, acidulé. Bouche assez longue.

ACCORDS METS & VINS

Ce rosé s'apprécie à l'apéritif, avec des grillades ou avec une pizza.

