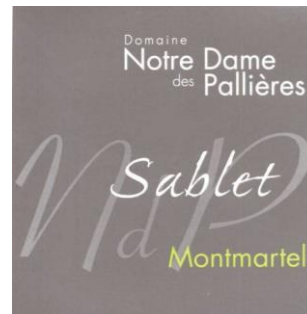




**SABLET « Montmartel »**  
Côte du Rhône Village blanc

**Cépages :**

Clairette : 50%  
Marsane, Roussane : 40%  
Viognier : 10%



**Terroir :**

Alluvions fluviales du quaternaire.

**Vinification :**

Pressurage et fermentation :  
20 % en barriques neuves, 80 % en cuve inox, fermentation malo-lactique non faite,  
Assemblage et mis en bouteille.

**Notes de dégustation :**

Ce vin présente une très jolie robe jaune très pâle, limpide, et brillante .Le nez est intense, avec des notes de poire, d'ananas frais, mêlé à des notes d'amande grillée et d'une touche de vanille. La bouche est d'un bel équilibre, avec beaucoup de fraîcheur, de gras, une très belle longueur sur des notes fruitées intenses de fruits blancs.

**Conseils de dégustation:**

Accords culinaires : Apéritifs, poissons et fromage.  
Température de service : 17-18°C  
Potentiel de garde : 3 à 5 ans