



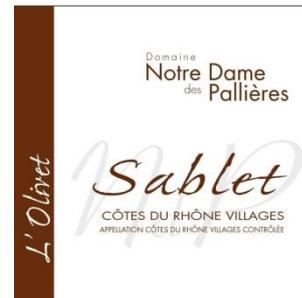
### **SABLET « L'Olivet »**

Appellation Côtes du Rhône Village Contrôlée

#### **Cépages :**

Grenache : 60 %

Syrah : 40%



#### **Terroir :**

Les vignes de Sablet, âgées de plus de 40 ans, sont situées sur les coteaux qui dominent le village pour le Grenache (sous-sol argilo calcaire) et auprès du village pour la Syrah (sous-sol silico-calcaire).

#### **Vinification :**

La sélection de vieilles vignes est vendangée manuellement et les raisins soigneusement triés.

La totalité des grappes est ensuite éraflée. Les deux cépages sont vinifiés séparément, la macération dure 20 jours environ avec contrôle des températures. L'assemblage est effectué à la fin de la fermentation, malo lactique.

#### **Notes de dégustation :**

Très belle couleur pourpre, vive brillante. Nez de fruit frais, intense, sur la griotte, la mûre, le coulis de fruits rouges. La bouche est charnue, ronde, croquante, pleine de fruit, avec de la matière, sans dureté et des tanins soyeux.

#### **Conseils de dégustation:**

Accords culinaires : viandes rouges, gigot d'agneau.

Température de service : 17-18°C

Potentiel de garde : 5 ans