

# Domaine Notre Dame des Pallières



## SABLET

### CEPAGES

Grenache : 50% - Syrah 50%

### TERROIR

Les vignes de Sablet âgées de plus de 40 ans sont situées sur les coteaux qui dominant 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 DEGUSTATION

Ce vin présente une belle robe brillante et limpide d'un beau rouge cerise profond. Des arômes intenses et gourmands de fruits frais (notamment de cassis), de poivre et d'anis se révèlent, agrémentés d'une touche minérale (pierre à fusil). La bouche est ample et concentrée, avec des tanins droits et soyeux. Belle longueur sur des arômes de réglisse de cacao et de fruits murs.

### CONSEILS DU SOMMELIER

Accords culinaires : viandes rouges, gigot d'agneau.  
Température de service : 17-18°C  
Potentiel de garde : 5 ans

