Sablet AOP Côtes du Rhône Village Domaine des Pasquiers (Bio)

Prix: 14,70 €

Catégories: Côtes du Rhone, Tous nos vins, Vins Rouges
Mots-clés: Côtes du Rhône rouge, Côtes du Rhône Village, Sablet
Page: https://www.avs-sa.be/produit/sablet-aop-cotes-du-rhone-village-domaine-des-pasquiers-bio/

En résumé

Au pied des dentelles de Montmirail

Les vignes de Sablet s'épanouissent sur des pentes douces et sablonneuses recouvertes de cailloutis fins. Elles apportent finesse et minéralité au vin. Ce vignoble, âgé de 40 ans en moyenne, produit des rendements bas. La conjugaison de ces conditions garantit ainsi une belle concentration aromatique des baies.

Description

Un beau vin Bio, où finesse et minéralité magnifie la cuisine provençale ! Avec le plat :

Viandes rouges en sauce aux herbes provençales, cuisine provençale : petits farcis

de tomates, poivrons, courgettes rondes et aubergines , aubergines grillées, andouillettes, aiguillettes de canard, lapin au romarin, ...

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Côtes du Rhône
- Nom du domaine: Domaine des Pasquiers
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: AOP Côtes du Rhône Village
- Millésime: 2020
- Cépage(s): 60 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre
- Terroir: Sol argilo - calcaire sur les Coteuax
- Œil: Rubis intense
- Nez: Nez fin, épicé tout en fraîcheur
- Bouche: Chaleureuse et souple avec de beaux fruits, puissants et concentrés en finale. Superbe rétro !
- Servir à température: 16°
- Degré en alcool: 14°
- Garde: 7 à 8 ans
- Type de vinification: Les raisins de chaque cépage soigneusement éraflés sont mis en fermentation 20 à 25 jours en cuve de béton.
- Elevage: Elevage trois mois en cuve de béton. Filtration à la mise en bouteilles

Galerie photos

Domaine des Pasquiers
SABLET
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
SCEA VIGNOBLES DES PASQUIERS - 84110 SABLET FRANCE
PRODUCT OF FRANCE
14%vol
750 ml