



Sablet



Construit sur une butte sablonneuse qui lui a donné son nom, au pied des dentelles de Montmirail. Le vignoble, est en pentes douces, empruntant d'étranges escaliers aux marches inégales, sur des sols sableux, d'argiles rouges à cailloux roulés, climat sec et chaud.

Le Grenache est associé à la Syrah, le Mourvèdre et le Carignan. La cuvaison dure de 21 à 28 jours. La fermentation est thermo régulée pour préserver les arômes et optimiser l'extraction. Elevés en foudre durant plusieurs mois.

Vins denses, généreux, colorés, amples aux arômes puissants agréables, élégants, fins et fruités.

A déguster sur boulangère de cailles aux épices, gâteau de carottes au lard, se conserve de 5 à 8 ans

