

COTES DU RHONE

LE SABLON 2016



Terroir

Anciens alluvions du Rhône : galets et terres rouges
Vignoble mené en Agriculture Intégrée



Dégustation

Vin sur la fraîcheur et le fruit, aux notes de fruits rouges, cassis
Robe pourpre grenat. Nez fruité (cassis, groseille, bigarreau) épicé engageant. Bouche dynamique, juteuse, à la puissance maîtrisée. Texture suave et souple, mise en fraîcheur des parfums fruités. Une gourmandise irréprochable, pour déjeuner au soleil.



Encépagement

Grenache 50% Syrah 25% Mourvèdre 25%



Vinification

Récolte manuelle
Vendange soigneusement triée et éraflée
Processus classique de macération et fermentation simultanées à 25-27°C d'une quinzaine de jours en cuverie béton avant pressurage
Pas d'élevage en barrique
Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins pour contrôler l'ensemble des processus, de la vigne à la bouteille



Service et Potentiel de garde

Entre 15 et 17°C
Garde de 4 à 5 ans



Accompagnement

Viandes grillées ou rôties, viandes blanches et rouges, charcuterie, fromage



Distinction

Gilbert & Gaillard : 88/100 (2016)

du Rhône

FA II
JEVEDEL

LE CHATEAU

14% Vol.