



Sablet Rouge



Denominazione

AOC Côtes-du-Rhône Villages Sablet



Vitigno

80% Grenache Nero
20% Syrah

Zona di Produzione

Sablet - Valle del Rodano



Vinificazione

I vitigni sono vinificati separatamente dopo la diraspatura. La macerazione, che dura generalmente dalle 2 alle 3 settimane, avviene in vasche di cemento con lieviti indigeni



Invecchiamento

18 mesi in vasche di cemento



Abbinamenti

Ideale con carni rosse alla griglia ma anche con agnello, torte salate o pietanze speziate



Note sensoriali



Rosso rubino con riflessi vivaci



Profumi di frutti rossi, sottobosco e pepe nero



Al palato morbido ed equilibrato, i tannini delicati e ben integrati