



Sablet Rouge



Denominazione

AOC Côtes-du-Rhône Villages Sablet



Vitigno

80% Grenache Noir, 20% Syrah

Zona di Produzione

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 brillante



Profumi di frutti rossi



Morbido ed equilibrato.
I tannini sono delicati e già integrati nel vino