

Gamme 1935

# Sablet 1935

Côtes du Rhône Villages Sablet



LE GRAVILLAS  
depuis 1935



## Cépages

Grenache blanc, clairette, viognier et roussanne.

## Garde

Peut se conserver jusqu'à 4 ans.

## Terroir

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire sur le vignoble situé au pied du clocher de Sablet, tout en pentes douces, qui se nourrit de sols sableux, d'argiles rouges décalcifiées et de cailloutis de dimensions variées.

## Conduite du vignoble

Vendanges en partie manuelles.

## Vinification

Pressurage direct très doux. Démarrage de fermentation en cuve puis entonnage dans des barriques de 500L.

6 mois d'élevage en fût sur lies fines avec batonnage hebdomadaire pour maintenir les lies en suspension. Le chêne des barriques provient des forêts des Vosges, de l'Allier et de Never. Cette vinification et cet élevage apportent une dimension supplémentaire à la complexité du vin.

## Dégustation

Une robe dorée. Au nez, de fins arômes de fleurs blanches et des notes légèrement briochées.

En bouche, il nous révèle un blanc minéral et frais sur un long final d'agrumes. Un doux équilibre entre acidité, gras et volume.

## Mets & vins

À accompagner avec un bon foie gras, des fruits de mer, du poisson en papillote ou grillé. Ou, par simple plaisir, en dégustation.

Servir frais mais pas glacé !

Retrouvez-nous sur notre site [legravillas.fr](http://legravillas.fr)



Le Gravillas - 76 chemin de la Diffre - 84110 Sablet / 04 90 46 94 83 - [contact@legravillas.fr](mailto:contact@legravillas.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.