

Gamme Horizon

Sablet Blanc

Côtes du Rhône Villages Sablet



LE GRAVILLAS
depuis 1935



Cépages

Grenache blanc, clairette, roussanne et viognier

Garde

À boire bien frais, jeune et dans l'année.
Peut se conserver jusqu'à 3 ans.

Terroir

Son vignoble situé au pied du clocher de Sablet, tout en pentes douces, se nourrit de sols sableux, d'argiles rouges décalcifiées et de cailloutis de dimensions variées.

Conduite du vignoble

Vendanges en partie manuelles.

Vinification

Pressurage pneumatique très doux. Fermentation à basse température des jus pour garder le maximum d'arômes.

Élevage sur lie fine pendant 2 mois en cuve béton lui conférant toute sa complexité et sa fraîcheur.

Dégustation

La robe est brillante, sur un jaune citron clair. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits frais et de fleurs blanches.

Au palais, une attaque franche avec un bel équilibre entre l'acidité et le volume. La finale laisse en bouche d'agréables notes d'abricots relevées par le genévrier.

Mets & vins

En dégustation plaisir !

Idéal pour un apéritif, ou en accompagnement de fruits de mer. Très agréable sur les fromages, l'essayer avec un banon par exemple, c'est l'adopter définitivement !

Retrouvez-nous sur notre site legravillas.fr



Le Gravillas - 76 chemin de la Diffre - 84110 Sablet / 04 90 46 94 83 - contact@legravillas.fr

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