

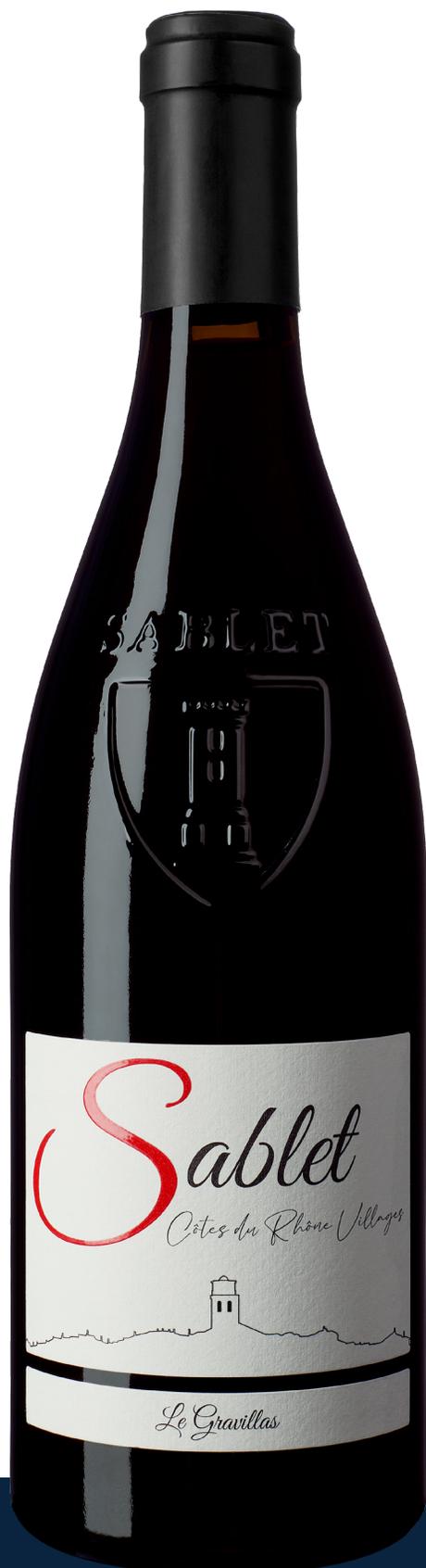
Gamme Horizon

Sablet Rouge

Côtes du Rhône Villages Sablet



LE GRAVILLAS
depuis 1935



Cépages

Grenache, syrah, mourvèdre et carignan.

Garde

Peut se conserver entre 5 et 8 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.
Taille en gobelet et cordon.

Vinification

Cuaison longue traditionnelle pouvant durer jusqu'à 3 semaines pour en extraire une matière phénolique tout en rondeur. Lors de la fermentation la température est maîtrisée et ne dépassera pas les 28 degrés.
Mise en bouteille après 14 mois d'élevage en cuve.

Dégustation

Robe brillante, d'un rouge profond. Le nez s'ouvre sur un bouquet de fruits noirs, puis des notes de cerise et de violette. En bouche, on retrouve cette richesse aromatique avec de la prune noire et du cassis que viennent rafraîchir quelques notes de groseille. Les épices accompagnent d'ailleurs une belle et longue finale.

Mets & vins

Ce vin s'appréciera en accompagnement de lasagnes, d'un carpaccio, d'une carbonnade, d'un canard sous toutes ses formes ou même de la cuisine asiatique relevée plus généralement. Cela va de soi mais c'est également le compagnon idéal des fromages et charcuteries !

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.