

SABLET ROSE

AOC Côtes du Rhône Villages Sablet, Vallée du Rhône, France



Le Sablet Rosé de PIAUGIER, une toute petite production pour accompagner les mets de l'été.

LE VIN

Vinifié à basses températures, ce Rosé est issu d'un pressurage direct de Cinsault, de Cunoise, de Mourvèdre et de Syrah. Produit en toutes petites quantités, il est le seul rosé du Domaine.

TERROIR

Sable limono-calcaire

A LA VIGNE

Raisins entièrement ramassés à la main.

VINIFICATION

Pressurage direct, élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cinsault 70%, Cunoise 10%, Syrah 10%, Mourvèdre 10%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique en conversion

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ACCORDS METS-VINS

L'élégant Sablet rosé de Piaugier accompagnera délicieusement les grillades ou autres plats provençaux, telle une tarte à la tomate, une ratatouille ou des tomates farcies.

