



pdf.fiche.page-title

Domaine Saint Pierre - Sablet | Côtes du Rhône France (RHONE) – 2023

Vinification

De druivenstokken (10 - 50 jaar oud) staan aangeplant in Sablet, een dorpje ten noorden van Gigondas in de buurt van Les Dentelles de Montmirail. Het rendement telt 40 hl/ha. Bij aankomst in het domein worden alle druiven ontsleed en ondergaan ze een koude inweking. Traditionele vinificatie waarbij alle druivensoorten meteen geassembleerd worden. Rijping in houten vaten (foeders) met een capaciteit van 40 - 60 hl.

Dégustation

Levendige, robijnrode wijn die opvalt door zijn jeugdige fruitigheid (rood en zwart fruit) en bloemige karakter (viooltjes). Soepel en zijdezacht in de mond met fluwelen ruggengraat en een charmante afdronk.

Mets adaptées

Viande - Escalope à la viennoise | Gibier - ragoût | Assiette de fromages

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Syrah, Mourvèdre, Grenache

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 14-16°C

Profil de goût: Souple et juteux