



Sablet

CÔTES-DU RHÔNE VILLAGES

SITUATION: sur la commune de Sablet au lieu dit « le plan » sur une terre caillouteuse et limoneuse.

CÉPAGES: 40 % grenache , 20 % syrah , 20 % carignan, 20 % mourvèdre. Moyenne d'âge 35 ans.

VIGNOBLE: culture traditionnelle et raisonnée avec travail du sol mécanique. La fumure est d'origine organique.

VINIFICATION: culture traditionnelle raisonnée avec travail du sol mécanique.

ÉLEVAGE: en cuve béton et inox.

PRODUCTION: 10.000 bouteilles.

DÉGUSTATION: ce vin, limpide et brillant présente une belle robe pourpre. Le nez est expressif et dévoile des arômes de fruits noirs avec une pointe chocolatée, cacaotée. En bouche ce vin présente une belle structure avec des tanins soyeux, du volume, de la rondeur et une belle sucrosité. Il révèle également des notes de fruits noirs et d'épices en finale. Ce vin peut s'accompagner avec un magret à la plancha par exemple.

DOMAINE BURLE

306, Chemin Saint-Damien - Hameau de la Beaumette
84190 Gigondas - Tél : 04 90 70 94 85
contact@domaineburle.com