



Sablet
Appellation Sablet Contrôlée



Vignobles Famille Quiot, Sablet

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

Un vin qui a tout d'un grand !

PRÉSENTATION

La Famille Quiot est vigneron depuis 1748. Aujourd'hui, Florence et Jean-Baptiste, la 13^e génération est à la tête des domaines qui se situent tous en Vallée du Rhône Sud et Provence.

C'est un ensemble composé de plusieurs domaines, chacun ayant sa propre indépendance, sa typicité, son âme, son histoire et son profil aromatique.

SITUATION

Construit sur une butte sablonneuse qui lui a donné son nom, ce village typiquement provençal abrite des ruelles étroites et d'étranges escaliers aux marches inégales. Son vignoble, tout en pentes douces, silhouette allongée, se nourrit de sols sableux, d'argiles rouges décalcifiées et de cailloutis de dimensions variées. Les Dentelles de Montmirail, au pied desquelles il est situé, protègent les 300 hectares de vignes que couvre cette appellation.

Sablet a acquis ses lettres de noblesse, Côtes du Rhône Villages communal, en 1974.

TERROIR

Une géologie particulière sur l'appellation village Sablet : sols sableux, argiles rouges décalcifiées mélangées à des cailloux de dimensions variées et sols de grès rouges.

VINIFICATION

Eraflage total. Cuvaïson : 20 jours. Élevage cuves et foudres.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre

SERVICE

Bien que ce vin ne nécessite pas forcément d'être rafraîchi, vous pouvez légèrement le passer au frais afin qu'il devienne plus rafraîchissant, notamment durant les chaleurs estivales.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Robe rouge violacé profond.

Arômes de réglisse, fruits noirs, laurier et épices fines.

Attaque souple et suave, vin ample et structuré avec tanins harmonieux.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées ou canard.

