

CHARLES  
**TORT**

## SABLET

Côtes du Rhône Villages



Sablet est un village de Provence situé sur les coteaux des fameuses Dentelles de Montmirail en Vallée du Rhône. Le village tient son nom du mot « Sable » car il a été bâti sur un sol de grès (mélange de sable et gravier).

**Cépages :**

Sélection parcellaire en coteaux :  
85% Grenache, 15% Syrah.

**Terroirs :**

Sols de terrasses alluviales anciennes à cailloutis et galets, exposé sud en coteaux.

**Vinification :**

Vendanges manuelles, entièrement égrappées. Vinification traditionnelle en cuve béton sous contrôle de température. Macération pelliculaire durant 15 à 20 jours avec remontage et pigeage. Seconde fermentation malolactique pour affiner les tanins et extraire le maximum de fruit.

**Dégustation :**

Robe rouge profond. Nez intense de fruits noirs (cassis, myrtille, mure) avec notes d'épices de Provence. Au palais, subtil mélange de l'intensité des fruits noirs bien murs et d'épices tout en offrant une fraîcheur et finissant sur une belle longueur tout en finesse.

**Accords Mets et Vins :**

Servi de préférence entre 18°C et 20°C, ce vin accompagnera à merveille les viandes de bœuf, d'agneau, de veau mais aussi les volailles, les plats végétariens ainsi qu'une large palette de fromages.

***Vins et Terroirs Export SARL***

167-197 Chemin des Abreuvoirs – 84190 Vacqueyras – France

Téléphone/Fax : +33 (0) 490 658 222

Email : [micheline.fauconnier@gmail.com](mailto:micheline.fauconnier@gmail.com)