

DOMAINE DE BOISSAN



SABLET

« Blanc »

APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE

VINS BLANC. COMMUNE DE SABLET

Terroir : Sol sur galets roulés en terrasses et sur coteaux sableux.

Vignes : 20 à 25 ans.

Cépages : 1/3 marsanne, 1/3 roussane, 1/3 viognier.

Vinification et élevage : vendanges manuelles, macération pelliculaire, débourage à froid. Élevage en barriques 6 mois.

Dégustation : fruits mûrs, abricots, fruits exotiques puis agrumes et miel.

Température de dégustation : 10 à 12°

Conservation : 3 ans.

Conseil du sommelier : poissons grillés ou en sauce, fruits de mer cuits.

