

# DOMAINE DE BOISSAN

---



## SABLET

« Cuvée Clémence »

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE

---

VINS ROUGES. COMMUNE DE SABLET

**Terroir :** Sol argilo-sableux calcaire en coteaux.

**Vignes :** 35 ans et plus.

**Cépages :** 50 % Grenache, 50 % Syrah.

**Vinification et élevage :** récoltes manuelles éraflées. Élevage : grenache en cuve 18 mois, syrah en barriques de 10 à 12 mois.

**Dégustation :** bouquet violette puis cassis, finale fruits rouges.

**Température de dégustation :** 16 à 18°

**Conservation :** 10 ans et plus.

**Conseil du sommelier :** cuisine élaborée, viandes rouges, gibiers à plumes, agneaux, pigeons.