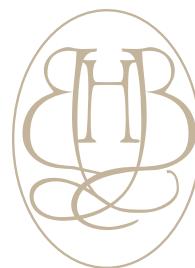


DOMAINE DE BOISSAN



SABLET

« Rouge »

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE

VINS ROUGES. COMMUNE DE SABLET

Vignes : âge moyen 30 ans.

Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah.

Vinification et élevage : récoltes manuelles, vendanges éraflées. Élevage en cuves ciment.

Dégustation : bouquet violette puis cassis.

Bouche : très fruits rouges (fraises, framboises).

Température de dégustation : 17°.

Conservation : de 5 à 10 ans suivant les millésimes.

Conseil du sommelier : plats raffinés, brochette de boeufs aux herbes, canard aux olives, plateau de fromages de chèvres.

