



PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

SABLET ROUGE 2022

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

L'incontournable *Sablet rouge* de PIAUGIER
à déguster sans modération !

LE VIN

PIAUGIER se situe à Sablet, au sud de la Vallée du Rhône. Fils et petit-fils de viticulteurs, Jean-Marc Autran et son épouse Sophie cultivent 30 hectares de vignes répartis sur une soixantaine de parcelles sur les Appellations Sablet et Gigondas. Le *Sablet Rouge* de Piaugier est le résultat de l'assemblage de plusieurs de ces parcelles, de Grenache et de Syrah, avec des vignes âgées de 35 à 45 ans.

LES CÉPAGES

Grenache Noir 80%, Syrah 20%

LE TERROIR

Plusieurs terroirs sablonneux de Sablet, avec notamment des sols constitués d'éboulis colluvionnés limono-sableux.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis égrappés une fois réceptionnés en cave. Ils sont ensuite vinifiés séparément dans des cuves béton construites en 1947 par l'arrière-grand-père de Jean-Marc. La macération se fait pendant 2 à 3 semaines avant le pressurage. Les Grenache et les Syrah sont ensuite assemblés pour un élevage de 18 mois environ, et ce dans des cuves béton.

LE MILLÉSIME

De par ses chaleurs extrêmes et le manque d'eau, 2022 est sans aucun doute un millésime dont on se souviendra. Le challenge a été certain. En effet, nous avons dû nous adapter certes à la sécheresse et à la canicule, mais également aux pluies salvatrices tombées juste avant les premiers coups de sécateurs. Il a donc fallu faire preuve de patience pour laisser les maturités aboutir. La vendange précoce s'est tout de même révélée très prometteuse ; un étonnant millésime finalement plus lumineux que solaire.

LA DÉGUSTATION

Très jolis arômes de fruits rouges, la bouche est souple et équilibrée. Les tannins sont fondus et déjà intégrés au vin.

LES ACCORDS METS ET VINS

Le *Sablet Rouge* accompagnera des viandes rouges grillées et des salades en été. En hiver, cette cuvée se mariera parfaitement avec un gigot d'agneau ainsi que tous mets justement relevés.

LA GARDE | 10 ans



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE