

# PIAUGIER

Domaine en Vallée du Rhône

## SABLET ROUGE 2023

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

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

### LES CÉPAGES

Grenache Noir 80%, Syrah 20%

### LE TERROIR

Le Sablet Rouge est issu d'une sélection minutieuse de parcelles, assemblant des vignes de Grenache et de Syrah âgées de 35 à 45 ans. Les raisins proviennent de plusieurs terroirs sableux de Sablet, composés principalement d'éboulis colluviaux sablo-limoneux qui favorisent l'enracinement profond et un excellent drainage. Ces vieilles vignes produisent peu, mais des fruits d'une grande concentration, exprimant toute la typicité et l'équilibre du terroir de Sablet. Il en résulte un vin structuré et élégant, emblématique du savoir-faire du Domaine Piaugier — une cuvée de référence au sein de l'appellation.

### LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main. Les Grenache et les Syrah sont 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 dans des cuves béton.

### LE MILLÉSIME

L'année 2023 aura été marquée par une saison viticole disparate et un millésime façonné par des conditions climatiques inégales : avec un Hiver sec et chaud, puis un Printemps, pluvieux favorisant les sorties de Mildiou, et enfin un Été sec et venteux, causant à la vigne un stress hydrique important. Une année versatile, qui nous a rappelé l'importance des différents terroirs. Les travaux viticoles appropriés ont tout de même permis aux raisins d'atteindre de belles maturités. De ce fait, le millésime est très prononcé sur le fruit, aux notes de fraise et de cerise noire. Les tannins sont déjà soyeux et équilibrés. La bouche est structurée et persistante. Un millésime gourmand sans aucun doute.

### LA DÉGUSTATION

De jolis arômes de fruits rouges frais s'expriment au nez, évoquant la cerise et la framboise. La bouche se montre souple et harmonieuse, portée par une belle structure équilibrée. Les tanins, fins et soyeux, sont déjà parfaitement fondus, offrant une finale élégante et persistante.

### LES ACCORDS METS ET VINS

Le Sablet Rouge s'accorde à merveille avec les viandes rouges grillées et les salades estivales. En hiver, cette cuvée accompagne idéalement l'agneau rôti, les tartes salées ou tout plat subtilement épicé.

LA GARDE | 10 ans

