



PROPRIÉTAIRE

PIAUGIER

MARQUE / DOMAINE

DOMAINE DE PIAUGIER

APPELLATION

AOC Côtes du Rhône Villages Sablet

TYPE

Rouge

MILLÉSIME

2019

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Syrah 20%

EN BREF

Le Sablet Rouge de PIAUGIER est un vin de pur assemblage réalisé à partir de plusieurs parcelles de Grenache et de Syrah sur la commune de Sablet (AOP).

TERROIR

Plusieurs terroirs spécifiquement sablonneux de Sablet, majoritairement sable argilo-calcaire.

VINIFICATION

Les Grenache et Syrah, ramassés à la main, sont vinifiés séparément après avoir été égrappés. La macération se fait dans des cuves béton pendant 2 à 3 semaines avant le pressurage. Les Grenache sont ensuite élevés en cuve béton pendant 18 mois, alors que les Syrah sont entonnées dans de vieilles barriques. A la fin de leur élevage, les Grenache et les Syrah sont assemblés pour la mise en bouteille.

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14.5

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique en conversion

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites