



DOMAINE  
LA PERDRIERE



Sonia & Vasco Perdigão

# “La Pause”

AOP CDR Villages S ABLET

Couleur : Blanc

Cépages : 95% Viognier, 5% Marsanne

Age des vignes : 35 ans

Surface : 0.7ha

Rendements : 35 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Élevage : 8 mois dont 40% en barriques

## Le terroir :

Situé aux frontières nord du cru réputé de Gigondas et bénéficiant d'une orientation sud sud-ouest, Sablet est un Côtes du Rhône Villages communal réputé et très apprécié. Nos vignes sont situées sur des terrasses à faible pente dominant le village. Les sols sont constitués d'une matrice de sables et de safres mêlant argiles décalcifiées et cailloux calcaires de différentes tailles.

## Méthode de culture :

L'ensemble de l'exploitation est certifiée Agriculture Biologique depuis la récolte 2021.

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décavaillonnage au printemps

Un apport de compost est appliqué tout les 3 ans en rotation avec un amendement organique.

## Commentaires :

Vin très aromatique, rond et gras aux parfums de fleurs blanches, de pêches, d'ananas, et d'agrumes. Il est remarquable par sa finale finement minérale.

Nous avons un parfait équilibre entre l'acidité naturelle et la rondeur apportée par l'élevage sur lies fines.

A chambrer quelques heures avant, puis le mettre dans un seau à glace. Cela permettra à cette cuvée de mieux s'épanouir et mieux dévoiler ses arômes.



SCEA Famille Perdigão, 280 route du Parandou 84 110 SABLET

Email : [contact@domainelaperdriere.fr](mailto:contact@domainelaperdriere.fr)

Site : [www.domainelaperdriere.fr](http://www.domainelaperdriere.fr)

Tél : +33 (0)4 90 46 94 75 Port : +33 (0) 6 20 98 34 69