



DOMAINE
LA PERDRIERE



Sonia & Vasco Perdigão

“La Pause”

AOP CDR Villages S ABLET

Couleur : Rosé

Cépages : 50% Grenache, 50% Syrah

Age des vignes : En moyenne 30 ans

Surface : 1 ha

Rendements : 35 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Vinifications : 50 % en cuve, 40 % en amphore
et 10 % en fût

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 de Sablet. Les sols sont constitués d'une matrice de sables et de saffres mêlant argiles décalcifiées et cailloux calcaires de différentes tailles. Les Syrah ont une vingtaine d'années, et les grenaches cinquante ans en moyenne.

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 décaillonnage au printemps

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

Commentaires :

Notre rosé est d'une couleur rose pâle. Au nez, il développe des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de petits fruits rouges. En bouche, belle vivacité, tonicité, beaucoup de complexité et une remarquable longueur, laissant apparaître la typicité calcaire de Sablet. Nous vous conseillons de le boire bien frais lors d'un repas d'été.



SCEA Famille Perdigão, 280 route du Parandou 84 110 SABLET

Email : contact@domainelaperdriere.fr

Site : www.domainelaperdriere.fr

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