



DOMAINE
LA PERDRIERE



Sonia & Vasco Perdigão

“La Pause”

AOP CDR Villages S ABLET

Couleur : Rouge

Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah

Age des vignes : En moyenne 40 ans

Surface : 2 ha

Rendements : 35 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Élevage : 12 à 18 mois en foudres de chêne français

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 sables mêlant argiles décalcifiées et cailloux calcaires de différentes tailles. Les Syrah ont une trentaine d'années, et les grenaches soixante 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 décaivonnage au printemps

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

Commentaires :

Sablet est un Côtes du Rhône villages réputé pour sa finesse. Le nez est délicat, un beau fruit rouge, avec des notes florales et épicés. En bouche, les tanins sont onctueux et serrés. En finale un beau prolongement, fait ressortir des notes de fruits confits et de poivre. Ce terroir de sables et de calcaires lui confère une exceptionnelle fraîcheur ainsi qu'un très bon potentiel de garde.



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