



SABLET

2M



Ce domaine niché au pied des Dentelles de Montmirail est le fruit d'une collaboration de trois générations avec les domaines Mourier. Les sols qui le composent donnent des vins aux reflets Pourpres. Afin de préserver la biodiversité, le domaine est conduit en culture raisonnée et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

- **CÉPAGES**

- Grenache, Syrah et Mourvèdre.

- **TERROIR ET VIGNES**

- Le vignoble, est en pentes douces, empruntant d'étranges escaliers aux marches inégales, sur des sols sableux d'argiles rouges à cailloux roulés, sous un climat sec et chaud.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- La cuvaison dure de 21 à 28 jours. La fermentation est thermo régulée pour préserver les arômes et pour en optimiser l'extraction. Ce vin est ensuite élevé en foudre durant plusieurs mois.

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- Ces vins sont denses, généreux, colorés et amples. Ils possèdent des arômes puissants agréables, élégants, fins et fruités.

- **ACCORDS METS/VINS**

- A déguster avec une boulangère de cailles aux épices, ou un gâteau de carottes au lard.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- Se conserve entre 5 et 8 ans.



DOMAINES XAVIER MOURIER

53 RN 86 Chanson 42410 Chavanay -Tel (33) 04 74 87 04 07- mail : contact@domainemourier.fr