

# SABLET

## Encépagement :

L'encépagement des parcelles du Plan de Dieu est composé de :

Grenache	50 %
Mourvèdre	25 %
Syrah	25 %

L'âge des vignes varie de 10 à 50 ans.

## Rendement :

Le rendement du Sablet est de 40 hl / ha

## Terroir :

Terrasses Villafranchiennes où Riss : sol comportant 60 % de galets roulés calcaires mélangés avec de l'argile sableuse rouge.

## Le Climat :

Type méditerranéen, caractérisé par une pluviométrie annuelle de 600 à 800 mm, plus de 100 jours de Mistral et une sécheresse estivale .

## Culture de la vigne :

La qualité de chaque millésime d'un vin retrace principalement le travail du vigneron sur l'année. C'est pourquoi nous attachons un soin particulier à tous les travaux de la vigne lors de son cycle végétatif. Pour cela nous travaillons en culture raisonnée.

## Vinification :

L'éraflage de la vendange est total. Macération à froid. La vinification se déroule cépages assemblés. Thermorégulation suivie durant toute la période de vinification. G. Les remontages sont quotidiens. La macération s'effectue sur environ 21 jours.

## Vieillessement :

Le vin est élevé 12 mois en foudre d'une capacité de 40 à 60 hl. Les suivis gustatifs et analytiques sont périodiques.



**Médaille de Bronze CGA PARIS**