



**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET
ROUGE 2023 " ET POURQUOI PAS... "
LES OLYMPES / MYRIAM NICOLAS**

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 60% syrah, 40% grenache noir

Note de dégustation :

La robe est rouge rubis, intense. L'olfaction révèle des notes fruitées, des arômes de groseille, de cerise, de myrtille, de mûre et de très légères et subtiles notes épicées, portées par la syrah. Les tanins sont légers et fondus. Un vin gourmand et fruité à boire sur sa jeunesse où à garder 4 à 5 ans.

Température de service : Entre 15 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



grillade de porc mariné ou plus relevé, tatakis de bœuf sauce chimichurri

Commentaires du sommelier :

Sablet est un magnifique village situé au pied du pied des Dentelles de Montmirail, entre les communes de Gigondas au sud et de Rasteau au nord. Le terroir de Sablet, comme son nom l'indique, est majoritairement constitué de sable, mélangé à des argiles rouges et du grès. Les vins, à l'image du terroir, sont fins et élégants.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

