



DOMAINE
FONT
NOTRE
DAME

EARL La Font de Notre Dame

Frédéric et Boris Roux

286 Chemin de Lencieu

84190 Gigondas

Tel : 04 90 65 70 42 - 06 45 84 51 16

lafontdenotredame@orange.fr

<http://www.lafontdenotredame.fr/>

SIRET : 818 223 828 000 26 - TVA 69818223828

Côtes du Rhône Villages Sablet

Rouge

2022



DOMAINE
FONT
NOTRE
DAME

SABLET

CÉPAGES : Grenache noir : 60%, Syrah : 40%

Production : 2500 bouteilles

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité de plantations 3800 pieds/ha

TERROIR : Le vignoble est morcelé sur différentes parties de la commune. Les 2/3 sont situés en bordure des Dentelles de Montmirail et sont composés de gravier calcaire et de marne. La partie communale, située hors des Dentelles est essentiellement composée d'un substrat détritique constituant le piémont du massif et d'alluvions quaternaires (limon et galets roulés) charriées par l'Ouvèze.

Superficie : 4.5 ha

VINIFICATION : Les vendanges se font à la main. La vinification traditionnelle en cuve béton avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et courte macération

ELEVAGE 100% en cuve béton

SPÉCIFICATIONS Volume de production : 20hl

Degrés : 14.5 %

pH : 3.76

Sucre résiduel (g/l) : 1.46

Note de dégustation Ce vin arbore une belle robe rouge burlat aux reflets améthyste. **Son nez** expressif et élégant révèle des arômes envoûtants de fruits rouges, de réglisse avec une pointe poivrée. **En bouche**, ce vin est ample, rond et frais, témoignant d'une grande finesse. La jolie longueur en bouche est dominée par des notes de fruits noirs, enrobées par des tanins très soyeux.

Garde : 3 à 7 ans

Accord : Côte de bœuf, viandes marinées, fromages corsés, desserts cacaotés

Conditionnement : Bouteille 75 cl

Label agricole : Haute Valeur Environnementale