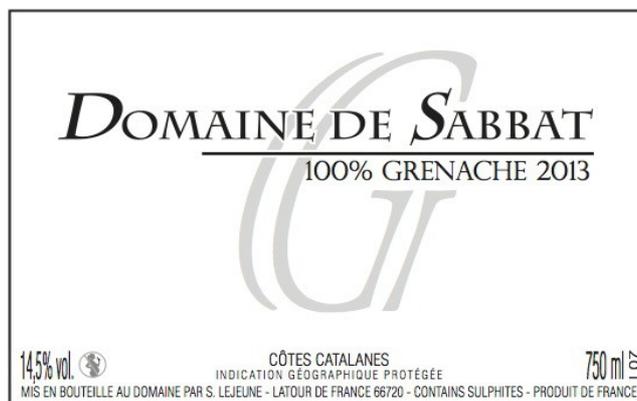


DOMAINE DE SABBAT

100% GRENACHE

Vin de France



Ce vin issu uniquement du cépage grenache noir, LE cépage incontournable et hautement qualitatif du pourtour méditerranéen. Les raisins cueillis murs, sont vinifiés avec soin. Le vin est élevé 24 mois sur lie, dont 12 mois en fûts.

Données techniques :

Rendement moyen : 20 Hl/ha

Age moyen des vignes : 60 ans

Terroir : Marnes schisteuses, Schistes

Cépages : 100% grenache noir

Vinification : Macération 3 semaines

Élevage : 12 mois en fûts + 12 mois en cuve

Millésime dispo : 2021

Quantités produites : 2500 à 4000/cols suivant millésimes

Accords : Grillades, viandes en sauce, civets, daubes, tajine, fromages affinés... À l'apéro.

Particularités : Fermentation spontanée en levures indigènes, Vin non filtré, non collé, léger dépôt possible

Vin Biologique, Vin Naturel

DOMAINE DE SABBAT

24, Boulevard Carnot

66720 LATOUR DE FRANCE