Domaine des Pasquiers

CÔTES DU RHÔNE

LE BONHEUR ACCESSIBLE

COTES DU RHONE VILLAGES SABLET

Millésime: 2009 . Médaille d' or foire aux vins de Piolenc 2010

Couleur : rouge

Cépages : 60% grenache,30% syrah
10% mourvèdre

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité : 4000 pieds/ha

Rendement : 26 hl/ha

Sols : argilo-calcaires sur les coteaux de Sablet

Exposition : sud,sud-ouest

Viticulture: lutte raisonnée avec travail du sol mécanique et fumure organique

Vinification : éraflage total avec une cuvaison de 25 jours en cuve béton à une T° de 30°C
Fermentation malo-lactique effectuée puis élevage de 12 mois en cuve béton. Les cépages sont vinifiés séparément. Filtration avant mise en bouteilles

Vendange : mécanique et manuelle

Titre alcoométrique : 13°

Production : 50 000 bouteilles

Longévité : 2 à 5 ans

Dégustation : couleur intense,nez fin et aromatique,vin corsé qui a une belle longueur en bouche

Accords mets et vins: Produit phare du domaine ce vin récompensé chaque année par des médailles, puissant et ample, accompagne une daube de boeuf avec merveille

SCEA VIGNOBLES DES PASQUIERS
Jean-Claude et Philippe LAMBERT, route d'Orange 84110 Sablet - France
Tél./Fax : + 33(0)4 90 46 83 97 - e.mail : vinpasquiers@wanadoo.fr

Société au capital de 300 000 euros - N° de Siret : 314 903 188 00022 - N° de TVA : FR 95 314 903 188 - N° d'Accise : FR 002027 E 1083