



## 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](mailto:lafontdenotredame@orange.fr)

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

SIRET : 818 223 828 000 26 - TVA 69818223828

## Côtes du Rhône Villages Sablet Rouge 2021

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

**Production** : 3000 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) charriés 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 %

**pH** : 3.74

**Sucre résiduel (g/l)** : 0.51

**Note de dégustation** Belle couleur brillante d'un beau rouge aux reflets grenat. Le nez présente une palette aromatique délicate et complexe sur des notes de fruits rouges mûrs, de poivre, de menthol et de tabac. La bouche est ample, ronde et soyeuse. Très belle longueur sur l'arôme de fraise écrasée.

**Garde** : 3 à 7 ans

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

**Conditionnement** : Bouteille 75 cl

**Label agricole** : Haute Valeur Environnementale