



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

EARL LA FONT DE NOTRE DAME - Domaine la Font de Notre Dame

Appellation

AOC Côtes du Rhône Villages Sablet

Type

Rouge

Millésime

2023

Cépages

Grenache noir 60%, Syrah 40%

#### EN BREF

Nombre de cols : 2500 rendement : 40 hl/ha âge moyen des vignes : 35 ans  
densité de plantation : 3800/ha

#### PRÉSENTATION

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: 6 ha

Vinification

Traditionnelle en cuve béton

avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et macération

Élevage

100% cuve béton

#### CONSEILS

Potentiel de garde

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans

Aspect visuel

Belle robe rouge sombre brillante et limpide aux reflets grenats.

Au nez

Le nez est rond et gourmand sur des arômes de griottes juteuses, de poivre et d'épices douces.

En bouche

La bouche est souple et pleine enrobés par des jolis tanins soyeux. La finale se prolonge sur des arômes de réglisse et de fruits rouges.

Accords gourmands

En apéritif, ou à table avec une caillettes aux thym, vos viandes marinées, 1/2



un gigot aux grisets du Ventoux , un gratin de pomme de terre un champignons, dans sa jeunesse.

Plus vieux, il s'accordera très bien avec une gardiane provençale, un coq au vin, un bœuf à l'indienne qui fera ressortir ses notes d'épices douces ou un saint Marcellin

#### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale

#### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 4.5 ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 23 hL

Sucre résiduel: 1.92 g/l

pH: 3.78

Acidité volatile: 0.47 g/l

Acidité totale: 3.21 g/l

SO2 free: 20 mg/L

SO2 total: 111 mg/L