



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 Blanc 2022

CÉPAGES : viognier 34 % / Roussanne 33% / Marsanne 33%

Production : 800 bouteilles

Age moyen des vignes : < 10ans

Densité de plantations : 4100 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 : 0.2 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 : 6hl

Degrés : 13 %

pH : 3.54

Sucre résiduel (g/l) : 0.21

Label agricole : Haute Valeur Environnementale

Note de dégustation : Belle robe doré pâle aux reflets verts. Le nez présente des notes florales et fruits à chair blanche enveloppé par une pointe de pierre à fusil. La bouche est ample et fraîche à la fois sur des arômes de citron et de pêche blanche. Jolie longueur

Garde : 1 à 3 ans

Accord : A servir frais en apéritif, salade fraîcheur, poissons grillés, asperges, flan de légumes

Conditionnement : Bouteille 75 cl