



Domaine des Pasquiers - Côtes-du-Rhône Villages Sablet Cuvée Prestige

Druifsoort:

65% Grenache

25% Syrah

10% Mourvèdre

De wijngaarden met wijnstokken van gemiddeld 50 jaar oud liggen op hellingen die naar het zuiden en zuid-oosten gericht zijn. Een beperkte opbrengst van maximaal 30hl per hectare van kalk- en leemgronden met kiezels en een beetje zand geeft een krachtige wijn. Vergisting van de druiven onder gecontroleerde lage temperatuur van 15 tot 20 dagen en na de malolactische gisting rijpt de wijn verder op Frans eikenhout.

Kleur, geur en smaak:

Donkerrode kleur met een hint van paars.

Mooie volle geur van rijpe kersen, bramen met een klein pepertje en de geur van tijm.

Krachtige, stevige en complexe eetwijn met zachte tannines en een zeer lange afdronk.

Drinkadvies:

Heerlijk bij stevig rood vlees, wild en lamsvlees.

Nu op dronk, maar kan met gemak 5 tot 10 jaar worden bewaard. Serveren op een temperatuur van 16 tot 18 graden.