



Domaine Les  
**SIBU**  
Loïc Alazard Vigneron



**Appellation** : Côtes-du-Rhône Village Sablet

**Couleur** : Rosé

**Cépages** : Grenache noir 90%, syrah 10%

**Age des vignes** : 20 ans en moyenne

**Surface** : 1 ha

**Rendement** : 40hls/ha

**Elevage** : 6 mois cuve inox et vieilles barriques sur lies fines

**T ° C dégustation** : 10-12 ° C

**Garde** : dès maintenant- 3ans

Ce Sablet rosé est doté d'une jolie robe claire et limpide aux reflets saumonés.

Une attaque franche au nez, une explosion de fruit et une complexité franche s'exprime.

La bouche se décline de manière fine et précise, le fruité et le gras tapissent toute la bouche, la structure un brin soutenu amène une délicate complexité et une sensation de vin rouge léger.

Une pointe d'amertume en fin de bouche clôture un très bel équilibre.

Ici on cherche à élaborer un rosé plus soutenu plus « tannique » tout en gardant de la fraîcheur et de la tension.

Conversion en agriculture biologique depuis le millésime 2020. Récolte 2023 certifié.

EARL Domaine Les SibU, 638 Chemin de Carpentras - 84110 Sablet

Mail : [domainelessibu@outlook.fr](mailto:domainelessibu@outlook.fr) / Site : [www.domainelessibu.com](http://www.domainelessibu.com)

Tél : 00 33 (0)6 23 66 88 44 – Vigneron : Alazard Loïc