



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.

Certifié Agriculture biologique pour le 1^{er} millésime !

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

Mail : domainelessibu@outlook.fr / Site : www.domainelessibu.com

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



Distinctions / Récompenses :

Sablet rosé 2022 :

- 16/20 Magasine « Le Point » par Olivier Bompas et Jacques Dupont 2023

Ils en parlent... :

« Rôle pâle. Nez fin, grenadine, fraise, aubépine, bouche délicate, vive, juteuse, relevée....

(Olivier Bompas & Jacques Dupont magazine le Point)

TARIF CAVEAU : 10.50€