CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - SABLET CUVÉE CLÉMENCE

2020 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine de Boissan
SAQ (CCNP) : 712521
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 24.85 $

Appellation : Côtes du Rhône Villages - Sablet
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Christian Bonfils
Géologie du sol : Argilo-sableux calcaire en coteaux.
Encépagement : Grenache (50%) et Syrah (50%)
Âge moyen des vignes : 35 ans et plus.

Vinification : Traditionnel en cuves avec remontage.
Élevage : 18 mois, le grenache en cuves et la syrah en fûts.

Aspect gustatif : Bouche solaire et assumée. La matière est élégante, savoureuse, aux tannins fins et à la fraîcheur franchement agréable. Violette et cassis puis finale de fruits rouges.
Aspect olfactif : Le nez est ouvert, aromatique aux notes d'olives, de violette, d'épices et de fruits bien mûrs.

Accord vin et mets : Lapin à la moutarde, gigot d'agneau, viandes rouges, pigeon, fromages moyennement intenses. Servir entre 16 et 18°C.
Conservation : À son meilleur 3 à 5 ans suivant le millésime.

Le domaine :

Christian Bonfils est la 5e génération de vignerons de la même famille à exploiter le Domaine de Boissan, ce qui en fait l'un des plus vieux domaines de la région. Le vignoble représente 50 hectares, et est exploité par Christian et sa femme Catherine. Tous deux sont nés dans le vin: la famille de Catherine faisait du vin à Pommard, en Bourgogne, et Christian a hérité des deux côtés de sa famille de vignes qui étaient principalement à Gigondas ainsi que sur Sablet. Même s'il a appris à la vieille école, Christian n'hésite pas à expérimenter pour parfaire sa production, ce qui le mène à convertir en 2010, l'ensemble du vignoble en agriculture biologique. Ici les sols sont labourés par « griffages » plutôt que d'avoir recours aux herbicides chimiques. Les vignes sont palissées et ne reçoivent que des engrais d'origine organique lorsque le besoin se fait sentir.