



## Côtes du Rhône Village – Sablet rouge

**Cépages - assemblage** : 60 % syrah, 40% grenache noir

**Vendanges** : manuelles

Alcool : 13,5 ° vol

**Vinification - élevage** : Macération et vinification traditionnelle en cuve de béton. Elevage en cuve. Les vins sont élaborés sans levure et sont élevés sur lie fine.

**Conduite du vignoble** : le domaine travaille en agriculture et est agréé Haute Valeur Environnementale .

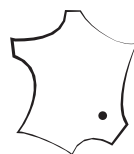
**Dégustation** : la robe est rouge rubis intense.

L'olfaction révèle des notes fruitées, des arômes de groseille, de cerise, de myrtille, de mûre et de très légères et subtiles notes épicées, portées par la syrah.

La minéralité est bien perceptible. Un vin gourmand et fruitée à boire sur sa jeunesse ou à garder 4 à 5 ans.

*Myriam*  
NICOLAS

**Sablet** : Côtes du Rhône Village, c'est l'une des 21 appellations « village » des Côtes du Rhône. Sablet est situé dans le département du Vaucluse, entre les communes de Gigondas au sud, et Rasteau au nord.



Le terroir de Sablet, comme son nom l'indique, est majoritairement constitué de sable mélangé à des argiles rouges et du grès. Les vins, à l'image du terroir sont fins et élégants.

Parcelles sur les hauteurs de Sablet.

**Domaine Les Olympes**  
By Myriam Nicolas

1959 Route de Courthézon - 84100 Orange - France

Tél / Phone : +33 (0)6 88 61 17 80 ■ E-mail : [contact@lesolympes.com](mailto:contact@lesolympes.com) ■ [www.lesolympes.com](http://www.lesolympes.com)