



DOMAINE
SAINT GAYAN

depuis 1709



SABLET CDR Villages

Couleur :	Blanc	
Superficie :	2.39 ha	
Sol :	Argilo-calcaire sableux	
Age moyen :	23 ans	
Rendement :	40 hl/ha	
Cépages :	Viognier	37%
	Clairette	35%
	Bourboulenc	14%
	Grenache Blanche	7%
	Roussane	7%
Vendanges :	manuelles	
Vinification :	Pressurage pneumatique. Vinification à froid.	
Elevage :	6 mois sur lies en cuve inox	

Sablet est un beau village de provence qui jouxte Gigondas en bordure de notre propriété. Principalement situées sur un joli coteau en limite de la forêt du massif des Dentelles de Montmirail, aux lieux-dits l'Oratory et Saint Gayan, ces vignes expriment toute la finesse et la fraîcheur d'un magnifique terroir. Uniquement constitué de sables calcaires et d'argiles fines, ce terroir a donné son nom à la commune de Sablet.

Ce vin blanc est un assemblage de 5 cépages :

le viognier pour sa générosité et ses parfums subtils de pêche et d'abricot,

la clairette blanche pour sa complexité, son équilibre et son excellente aptitude au vieillissement, **le bourboulenc** pour sa minéralité et sa fraîcheur,

le grenache blanc pour sa puissance et son volume et enfin **la roussanne** pour ses arômes complexes.

Ces 5 cépages forment un quintet d'une virtuosité sans égal. L'appellation CDR Villages Sablet connaît du succès pour ses vins rouges et blancs.

La cuvée l'Oratory est surprenante d'un équilibre audacieux entre une vivacité que l'on retrouve plus au nord, et une belle matière concentrée typique des vins du sud. Sur le fruit et la fraîcheur les premières années, cette cuvée s'épanouit après 4 ans grâce à la clairette qui prend alors toute sa dimension. A déguster sur poissons et fromages.

