



Vincent Rochette

LES SABLES

Rouge / Red

Terroir : Buisson - Visan

Buisson : Vignoble familiale situé à flanc de colline (versant nord de la colline de Rasteau et Cairanne), à une altitude de 180 à 250 m, exposé nord-est/nord-ouest. Sols sableux

Visan : Vignoble familiale à l'ouest du village de Visan, à une altitude de 140 mètres, au cœur de la garrigue.

Sol argileux, très aride, composé à plus de 60% de cailloux.

Superficie, rendement, âge du vignoble : 1ha, 15hl/ha, 5 à 75 ans

Cette cuvée signe la rencontre de deux beaux terroirs.

Nous avons réuni le meilleur de nos parcelles :

- les Grenaches et Cunoises issus des sables de Buisson, apportent toute la finesse et l'élégance aérienne propres à ce sol léger.
- les Mourvèdres de Visan viennent enrichir l'assemblage par la fraîcheur du fruit et la profondeur que confère ce terroir plus structurant.

Un vin d'équilibre, où chaque cépage trouve sa juste place pour révéler une expression pure et vibrante du sud de la vallée du Rhône

Vinification

Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément afin d'assurer le développement de leur typicité. Les levures indigènes apportent tous les arômes du terroir lors de la fermentation alcoolique. Une dégustation quotidienne accompagne des remontages, pigeages et délestages attentionnés.

Fermentation & élevage en demi-muid, en bois de chêne français, pendant 18 mois.

Buisson : the geological complexity of the terroir convey to each parcel a true individuality which creates the intensity of this cuvée.

The northern aspect of the vineyard brings a minerality and freshness which are essential to the balance of the wine.

Visan : It is very arid, and is composed of more than 60% stones and clay-limestone sandy terroir, at an altitude of 140 metres in the heart of the garrigue.

This cuvée represents the meeting of two remarkable terroirs.

We have brought together the best of our vineyard plots:

- Grenache and Cunoise from the sandy soils of Buisson contribute finesse and the aerial elegance characteristic of this light soil.
- Mourvèdre from Visan enriches the blend with fresh fruit notes and the depth imparted by this more structured terroir.

A well-balanced wine, where each grape variety finds its rightful place to reveal a pure and vibrant expression of the southern Rhône Valley.

Harvesting, racking and bottling all follow cosmic rhythms in order to obtain wines that are as natural as possible. No chemical additives are applied. Only sulphur is used, with moderation. Locally-present yeasts contribute all the aromas of the terroir during alcoholic fermentation. Daily tasting takes place throughout the process to ensure production of wines that are both balanced and complex.



Tous nos vins sont certifiés en Agriculture Biologique et en Biodynamie



14.5% by vol.



Grenache
Cunoise
Mourvèdre



10-20 ans



17°C



- Viandes rouges grillées ou en marinade / grilled beef ribs, game, beef bourguignon
- Fromages / cheeses
- Desserts au chocolat