

Croix de Sablet - 2022

AOP Côtes du Rhône. Un vin fruité et facile à boire.

Note : Pas noté

Prix

35,40 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

A l'époque des moines à Valbonne, la forêt entourant le monastère était divisée en 3 parties. L'une d'elle était délimitée par une aire où les chartreux sortaient se promener une fois par semaine. Cet espace réservé à leur balade dominicale se délimitait par la présence de bornes en pierre portant l'insigne chartreux. Le dernier vestige encore visible aujourd'hui, en bordure d'un chemin porte le nom de Croix de Sablet. Il se situe à l'aplomb des vignes entrant dans la composition de cette cuvée élaborée à partir de grenaches noirs (60%) et syrah (40%). Une cuvée fruitée à déguster entre amis ! Dégustation Robe : rouge brillant et sombre. Nez : fruité aux parfums francs de fruits rouges et noirs. Bouche : vin ample et bien équilibré. Dominé par le fruit avec de la fraîcheur. Une belle longueur en bouche. Les tanins sont présents mais bien fondus. Conseil de service Servir légèrement frais.

Lot de 6