



domaine  
CHAMFORT



**Cuvée : La Pause**

**Appellation** CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET

**Couleur** Blanc

**Cépages** 95% Viognier; 5% Marsanne.

**Age des vignes** 20 ans

**Surface** 0,7 ha

**Rendements** 25 hl / ha

**Durée d'élevage** 8 mois

**Conditionnement** cartons de 6 bouteilles

**Le terroir**

Situé aux frontières nord du cru réputé de Gigondas et bénéficiant d'une orientation sud sud-ouest, Sablet est un Côtes du Rhône village communal réputé et très apprécié. Nos vignes sont situées sur des terrasses à faible pente dominant le village de Sablet. Les sols sont constitués d'une matrice de sables et de safres mêlant argiles décalcifiées et cailloux calcaires de différentes tailles.

**Méthode de culture**

**L'ensemble de l'exploitation est en conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2018, 1<sup>er</sup> millésime AB en 2021.**

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décauvonnage au printemps. Il n'y a donc pas d'utilisation de désherbant. Les traitements phytosanitaires sont raisonnés au maximum, privilégiant toujours les méthodes préventives. Nous utilisons des engrais certifiés BIO, appliqués avec parcimonie selon les besoins de la vigne.

**La vinification et l'élevage**

La vinification s'effectue, par pressurage direct et fermentation à basse température. L'élevage se fait à 80 % en cuve et 20 % en barriques, sur lies fines avec bâtonnages pendant 1 mois.

**Commentaires**

Vin très aromatique, rond et gras aux parfums de fleurs blanches, de pêches, d'ananas, et d'agrumes. Il est remarquable par sa finale finement minérale très appréciée. Nous avons un bel équilibre entre l'acidité naturelle, et la rondeur apporté par l'élevage sur lies fines. A Chamberer quelques heures avant, puis le mettre dans un seau à glace, cela lui permettra de mieux s'épanouir et mieux dévoiler ses arômes.