



domaine
CHAMFORT



Cuvée : La Pause

Appellation CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SABLET

Couleur Rosé

Cépages 50% Grenache; 50% Syrah.

Age des vignes En moyenne 20 ans

Surface 0,8 ha

Rendements 35 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 (formation sédimentaire grés-marneuse), 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^{er} millésime AB en 2021.

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décaillonnage 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

Lors des vendanges, nous sélectionnons nos meilleures parcelles se situant sur Sablet. Nous faisons une saignée dès l'encuvage, ce qui nous permet de concentrer nos rouges, le jus récupéré nous le faisons fermenter à part, pour obtenir notre rosé. La fermentation ainsi que l'élevage suit les mêmes règles que pour le blanc, à savoir une maîtrise optimale des températures et un contact adéquat avec l'air.

Commentaires

Notre rosé est d'une couleur rose pâle. Au nez, il développe des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de petits fruits rouges. En bouche, belle vivacité, tonicité, beaucoup de complexité et une remarquable longueur, laissant apparaître la typicité calcaire de Sablet. Nous vous conseillons de le boire bien frais lors d'un repas d'été.