



Côtes-du-Rhône Villages Sablet

萨伯乐产区坐落于著名的向西南倾斜的吉贡达斯村庄的北边，她是罗讷河谷地区非常有名的村庄级葡萄酒产区，也倍受业界推崇。

我们的葡萄园正处于萨伯乐产区的平缓的梯田上，从这里可以俯瞰整个萨伯乐村庄。

这里的西拉树龄很老，歌海娜也是树龄超过 50 岁的老藤。

酿酒过程中，歌海娜约发酵 30 天，西拉约发酵 25 天，采用原始方法，用泵压和辅助加热的方式浸渍发酵。严格监控成熟的过程，给予极少的人工干预以最大程度地保留果汁的新鲜和细腻的口感。

酒汁陈酿 12-18 个月，其中 50%在酒槽中，50%在木桶中(法国橡木)。



葡萄品种	70%歌海娜, 30%西拉
土壤	土壤为将钙化的粘土和不同大小的石灰石结合在一起的沙质土壤。
色泽	深宝石红色
香气	气息优雅怡人，有红色水果的花香和些许辛香
口感	单宁柔滑，尾调口感圆润。美妙的回味带给人香甜的果香和些许辛香。
适饮温度	T°16°C 保存，醒酒一小时后饮用
陈年实力	5 至 8 年
产量	35 公升/公顷 – 4 公顷
酒精度	14,5°

萨伯乐产区以其细腻的酒品而出名。沙质土壤和石灰岩土地带给人独特的新鲜的口感。