

Sablet Côtes du Rhône Villages 2023

DOMEIN

Domaine Les Sibou is een jong en dynamisch domein in het hart van de noordelijke Rhône (Sablet), opgericht door Loïc Alazard, vierde generatie van een echte wijnbouwersfamilie. De wijngaarden van Les Sibou liggen op steile hellingen met granietbodems, waar vooral syrah en viognier tot volle expressie komen. De stijl is verfijnd en puur: spanning, frisheid en precisie, met behoud van het karakter van elke wijngaard. Er wordt gecertificeerd biologisch gewerkt, met handmatige oogst en minimale interventie in de kelder. De vinificatie gebeurt per perceel, wat resulteert in wijnen met een opvallende diepte en elegantie. Hoewel het domein nog jong is, geldt Les Sibou als een rijzende ster in de noordelijke Rhône, een naam om te onthouden voor liefhebbers van authentieke, terroirgedreven wijnen.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Na 6 maanden rijping in betonnen cuves (dus houtvrij) heeft deze rode Sablet een diepe, bijna zwarte kleur met robijnrode nuances. De neus is intens, expressief en vooral origineel met aroma's van zwarte vruchten en een verleidelijk vleugje gulheid. In de mond ruim, rond en vol van smaak. De fijne, zijdeachtige tannines versmelten prachtig met het rijke, speelse en opnieuw fruitige karakter. Al die elementen samen geven de wijn een uitzonderlijke drinkbaarheid, met de elegantie van een groot terroir. Sinds dit oogstjaar officieel biologisch gecertificeerd.

DRUIVENRAS

50% grenache, 30% syrah, 10% mourvèdre en 10% carignan

GASTRONOMIE

Lamskoteletten met rozemarijn en knoflook. Gegrilde entrecote met kruidenboter. Kip uit de oven met olijven, tomaat en tijm. Geroosterde aubergine met ras el hanout en kikkererwten. Zachte, kruidige kazen als brie met truffel of cabécou.



BEWAARTERMIJN 2025-2029

LAND Frankrijk

STREEK Zuid Rhône

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine les Sibou

ALCOHOL 14,5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus