



Domaine Piaugier, Sablet Blanc

2023 AC

| | |
|---------------------------|--|
| Type d'article | Vin blanc |
| Stylistique | Gehaltvoller Weisswein |
| Certificat biologique | Arbeitet nach biologischen Richtlinien |
| Pays | France |
| Région | Côtes du Rhône |
| Producteur | Domaine Piaugier |
| Cépage | Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier |
| Apéritif & hors d'oeuvres | Poisson fumé |
| Plats principaux | Cuisine asiatique légèrement épicée, Plats de poisson copieux, poisson en sauce, Plats aux champignons |
| Dessert et fromage | Sélection de fromage élégante |
| Artikelnummer | 1500023 |

Weinbeschreibung

Ein beeindruckender Weisswein, welcher sich nicht vor den hochdotierten Weissweinen aus dem nahegelegenen Châteauneuf-du Pape verstecken muss. Der Sablet Blanc begeistert schon in der Nase mit frischen Aprikosennoten und zeigt sich im Gaumen ausgeglichen und kräftig. Seine runde und elegante Art, verbunden mit dem langanhaltenden Finale machen ihn zum idealen Begleiter zu Fischgerichten oder auch Terrinen.

Domaine Piaugier

Die Domaine de Piaugier liegt im Dorf Sablet, im Süden des Rhône-tals, zwischen Gigondas und Vaqueras, und wird in der vierten Generation von Jean-Marc und seiner Frau Sophie geführt. Auf unterschiedlichsten Parzellen wachsen Reben auf den verschiedensten Bodenarten in Sablet sowie Gigondas. Diesen Vorteil nutzen Jean-Marc und Sophie, um eine grosse Vielfalt an charakterlich unterschiedlichen Weinen herzustellen. Die Vinifizierung bis hin zur Flaschenabfüllung wird auf der Domaine in einem alten Gewölbekeller ausgeführt. Dieser wurde durch den Urgrossvater von Jean-Marc erbaut. Die Weine sind äusserst naturnah hergestellt und werden nur spontanvergoren, was äusserste Sorgfalt in der Vinifizierung voraussetzt.