

Domaine Notre Dame des Pallières



SABLET BLANC «Montmartel»

CEPAGES

Roussane 50% - Viognier 25% - Clairette 15% - Marsanne 10%

TERROIR

Alluvions fluviales du quaternaire.

VINIFICATION

Pressurage et fermentation :
70% en barriques neuves, 30 % en cuve inox,
fermentation malo-lactique non faite.
Assemblage et mis en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin présente une belle couleur jaune paille, pâle, brillante et limpide.
Le nez est riche, avec des notes florales, de tilleul, anisées,
mêlées à des notes minérales et toastées.
La bouche est très ample, veloutée, sur des arômes
de fruits blancs, de pêche, et possède une belle finale.

CONSEILS DU SOMMELIER

Accords culinaires : Apéritifs, poissons et fromage.
Température de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 3 à 5 ans

