



## Le Sabounet

**Typicité** : Ce vin est élaboré afin de faire ressortir un maximum de fruits, de souplesse, d'élégance et de fraîcheur.

**Service et accord du vin** : Vin à consommer dans sa jeunesse, pour accompagner les repas familiaux et amicaux. Peut se boire avec les entrées, charcuteries et tous les plats traditionnels conviviaux (daube).

**Type de sol** : Terre argilo-calcaire..

**Encépagement** : Grenache, Syrah, Cinsault et Counoise.

**Vinification et élevage** Vinification en cuves traditionnelles pendant une huitaine de jours. Contrôle des températures et remontages journaliers.

### Ce que l'on peut en dire

Pourquoi payer plus cher un vin de tous les jours ? Le Sabounet : un bouquet de fraîcheur et de simplicité, d'une grande souplesse, s'adaptant à la plupart des mets et redonnant au vin de table une noblesse trop souvent perdue.

Existe aussi en "bag in box" rouge, blanc et rosé.