



Côtes du Rhône « *Les Sablières* »
Rouge/Red

Gilles FERRAN Vigneron/ Winemaker

Terroir :

Les vignes sont principalement exposées sud-est et partiellement en terrasses.
Mainly slopes looking south-east. Partly terraces

Sol/Soils :

Argiles rouges et jaunes avec galets roulés.
Red and yellow clays with round stones.

Assamblage/Vine Varieties :

70% Grenache (40 ans), 30% Syrah (30 ans)
70% Grenache (40 years old), 30% Syrah (30 years old)

Production :

45 hectolitres hectares/ 45 hectoliters per hectare

Viticulture :

Le sol est uniquement travaillé en labours avec une utilisation de produits chimiques.
Développement maximum de la surface foliaire afin d'avoir une maturité phénolique optimale.

Ploughing only. No weed killers.

Minimal use of treatment products.

Maximum expression of the leaf surface to favour the grapes maturity.

Vinification :

Vendange manuelle. Tri sévère de la récolte, vendange entièrement égrappée.

Fermentation à température contrôlée durant 20 jours environ.

Les Grenaches et les Syrah sont vinifiés puis élevés séparément.

Hand harvesting. Very careful sorting of grapes. Total destemming.

Very strict temperature control.

Total fermenting time around 20 days.

Vinification of Grenache and Syrah in separate cement tanks.