



Domaine Les  
**SIBU**  
Loïc Alazard Vigneron



**Appellation** : Côtes-du-Rhône Village Sablet

**Couleur** : Rouge

**Cépages** : Grenache 50% Syrah 30%

Mourvèdre 10 % Carignan 10 %

**Age des vignes** : 30 ans en moyenne

**Surface** : 15 ha

**Rendement** : 40hls/ha

**Elevage** : 6 mois cuve béton

**T ° C dégustation** : 16-18° C

**Garde** : Dès maintenant- 5ans

Ce Sablet rouge possède une très belle robe noire prononcée aux nuances rubis.

Son nez intense et extravagant balance sur les fruits noirs et laisse se profiler une gourmandise jouissive.

Une bouche très ample, ronde et pleine. Des tanins fins, subtils et soyeux mariés à une aromatique riche, joueuse et de nouveau gourmande.

Tous ces éléments confèrent à ce vin une buvabilité exceptionnelle ou l'on trouve l'élégance des grands terroirs.

Conversion en agriculture biologique depuis 2020. Récolte 2023 certifiée !

EARL Domaine Les Sibou, 638 Chemin de Carpentras - 84110 Sablet

Mail : [domainelessibu@outlook.fr](mailto:domainelessibu@outlook.fr) / Site : [www.domainelessibu.com](http://www.domainelessibu.com)

Tél : 00 33 (0)6 23 66 88 44 – Vigneron : Alazard Loïc



## **Distinctions /Récompenses :**

### **Sablet rouge 2018 :**

- Médaille d'Or concours des vins Orange 2019
- Médaille d'Argent concours des grands vins de Macon 2019
- Médaille d'Argent concours général agricole Paris 2019
- 16.5/20 Bettane et Desseauve ( guide 2020 )
- 16/20 guide Belge « Vins et terroirs Authentiques » 2019

### **Sablet rouge 2019 :**

- Médaille d'Or concours des vins Orange 2020

### **Sablet rouge 2020 :**

- Médaille d'Or concours des vins Orange 2021
- 2 étoiles guide hachette des vins 2022
- Médaille de bronze concours des grands vins de Macon 2021

### **Sablet rouge 2021 :**

- Médaille Argent concours des vins Orange 2022
- 1 étoile guide hachette des vins 2023
- Médaille d'or concours Terre de vins 2023
- 91/100 James Suckling

### **Sablet rouge 2022 :**

- Médaille d'Or concours général agricole Paris 2023
- Médaille d'Argent concours général agricole Paris 2023
- Médaille bronze concours des grands vins de Macon 2023

**Ils en parlent... :**

« Ce Sablet évoque une corbeille de fruits, la palette aromatique est à la fois élégante et d'une grande douceur. Un vin splendide... »

Robert Petronio (Revue des vins de France)

TARIF CAVEAU : 10.00€