Alône

Rosé "SABLE" VdF

, 750 ml

France,

9910210706

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillte Gambas mit Zitronen-Confit, Fenchel und Fleur de Sel (Meeresfrüchte)

Ziegenkäse vom Grill mit Pfirsich und Lavendelhonig (vegetarisch)

Dorade vom Holzkohlegrill mit Sauce Vierge (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.06.2026

Information zum Wein
Der Name *Sable* deutet das Terroir schon an. Es ist ein sandiges und kiesiges. Nach der parzellenweisen Lese der Sorten Syrah, Cinsault und Grenache findet auch eine entsprechende Weinbereitung statt und die Säfte reifen auf der Feinhefe in Edelstahltanks, Keramikkugeln und Porzellanbehältern, bis die Assemblage stattfindet.
Farbe
mittleres Corail

Nase
Der *Sable* bietet eine schwebende, aromatische Intensität, wirkt also komplex und doch duftig. Er bietet Noten von Grapefruit- und Blutorangensäften und -zesten, Salzzitronen, Nektarinen und Weißen Johannisbeeren in Verbindung mit einer leichten Kräuterwürze und süßen Gewürzen.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein zunächst rund, seidig und sinnlich, bevor die feine Mineralität der sandigen Böden immer Raum greift und neben der saftig reifen Frucht immer mehr zestige Noten für eine herbe Frische sorgen. Der *Sable* ist ein durchaus kraftvoller, intensiver und gleichzeitig eleganter Wein mit Länge und Finesse.