



DOMAINE DES
SABLONNIÈRES

Le Clos Paris
2018



Cépage : 100 % cabernet sauvignon
(vieilles vignes)

Rendement : 45 hl/hectare

Degré alcoolique : 13 %

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Terroir : argiles rouges

Vinification et élevage : macération 10
jours - élevage 10 mois en cuve béton

Vin Biologique contrôlé par Ecocert

Température de service : 18°C - 20°C

Mis en bouteille : juillet 2019

Domaine des Sablonnières - 365 rue Jean Gaschet 49700 Doué-la-Fontaine

Tel : 02 41 51 32 98

lessablonnieres@wanadoo.fr

www.domainedessablonnieres.com