

ROGER SABON

Domaine familial fondé en 1952 par Roger SABON, le domaine est composé aujourd'hui d'un vignoble sur la rive gauche du Rhône de 18 hectares en appellation Châteauneuf du Pape, répartis sur 14 parcelles différentes.

Sur la rive droite, le vignoble comprend quant à lui 12 hectares en appellation Lirac, 6 hectares de Côtes du Rhône et 14 hectares de Vin de France.



CÔTES DU RHÔNE « Rhône by Roger SABON »

SOL : Type argilo-calcaire

CEPAGES : Grenache / Syrah / Cinsault

VINIFICATION / ELEVAGE : Récolte manuelle, vendange éraflée. Température de fermentation régulée autour de 24 °C afin de préserver le caractère fruité. Macération des baies en cuve durant 15 jours. Remontages quotidiens ayant pour objectif d'obtenir le meilleur compromis entre élégance et matière. Elevage mixte cuves et contenants bois.

PROFIL : Le pourpre introduit cette cuvée aux notes très fruitées et vanillées que prolonge une suavité réglissée, aux tannins serrés enrobés par la cerise noire. Une cuvée déjà accomplie qui ne pourra cependant que s'améliorer dans les 3 à 4 ans à venir.

Un vin d'appellation pour un plaisir immédiat.