

# ROGER SABON

**D**omaine 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.



## LIRAC « Lirac by Roger SABON »

**SOL** : Type argilo-calcaire

**CEPAGES** : Grenache / Syrah / Mourvèdre / Carignan

**VINIFICATION / ELEVAGE** : Récolte manuelle. Vendange éraflée. Température de fermentation régulée autour de 28°C afin d'avoir un compromis entre extraction et fraîcheur aromatique. Macération longue des baies en cuve, environ 1 mois. Travail quotidien de remontage avec une extraction lente et régulière des tanins. Elevage en général en cuve. Mise en bouteille 8 à 9 mois après la récolte.

**PROFIL** : L'œil est attiré par le rubis pourpre prolongé au nez par une note expressive de caramel au lait, sous bois, humus, que complète une bouche épicée, assez charpentée aux tanins mûrs.

Une appellation, un cru à découvrir !!