

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.



Châteauneuf du Pape Rouge « Les Olivets »

SOL : Type argilo-calcaire

CEPAGES : Grenache / Syrah / Cinsault

VINIFICATION / ELEVAGE : Récolte manuelle. Vendange éraflée. Température de fermentation régulée autour de 28-30 °C. Macération des baies en cuve d'environ 1 mois. Au quotidien les remontages participent au travail des marcs avec un objectif d'équilibre. La cuvée est assemblée avant élevage, pour ce dernier nous utilisons uniquement des grands contenants chêne (foudres 40 hl, cuves tronconiques 25 hl, demi-muids 600 litres).

PROFIL : Le rubis brillant de la robe introduit un nez de fumé, de fourrure, de jus de viande, sous bois. La bouche est construite autour de tanins mûrs prolongée par la cerise noire bien mûre.