

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 « Prestige »

SOL : Type argilo-calcaire

CEPAGES : Grenache / Syrah / Mourvèdre /
(Counoise / Vaccarèse)

VINIFICATION / ELEVAGE : Récolte manuelle, tri, vendange éraflée. Température de fermentation régulée autour de 28-30 °C. Extraction lente et régulière des couleurs et tanins lors d'une macération longue d'environ 1 mois. L'élevage quant à lui est réalisé dans des contenants en chêne de grande capacité (40 et 25 hl) pendant une durée de 18 mois.

PROFIL : Cette cuvée séduit par son rubis assez profond frangé de grenat et nous offre un nez élégant et riche, savamment dosé de fruits rouges compotés, de fumé, d'épices douces, d'olive noire. La bouche harmonieuse et chaleureuse s'exprime autour de tanins serrés donnant de la puissance et de la longueur.

Un vin d'avenir apportant déjà du plaisir après carafage.