

# 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.



## Châteauneuf du Pape Rouge « Réserve »

**SOL :** Type argilo-calcaire

**CEPAGES :** Grenache / Syrah / Mourvèdre

**VINIFICATION / ELEVAGE :** Récolte manuelle. Vendange éraflée. Température de fermentation régulée autour de 28-30 °C. Macération des baies en cuve durant 1 mois. Travail du marc par remontages et délestages. Assemblage de la cuvée puis élevage pendant 18 mois dans de grands contenants en chêne (foudres 40 hl, cuves tronconiques 25 hl, demi-muids).

**PROFIL :** Le rubis très brillant annonce des arômes d'olive verte, humus que prolonge une bouche charnue, chaleureuse, kirschée aux tanins frais et soyeux.