

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 Blanc

« Renaissance »

SOL : Type argilo-calcaire / Sables

CEPAGES : Roussanne / Clairette / Grenache Bblanc / Bourboulenc

VINIFICATION / ELEVAGE : Récolte manuelle, le matin aux heures les plus fraîches de la journée. Les raisins sont placés en caisses. Pressurage pneumatique léger. La fermentation est réalisée en cuve tronconique bois de 25 hl à 16-18 °C. Les vins restent sur lies jusqu'au mois d'Avril qui suit la récolte.

PROFIL : L'œil est séduit par le doré pâle pour s'épanouir vers un nez aromatique dominé par la frangipane, les fruits blancs très mûrs, la noisette. Enfin la bouche séveuse et ronde donne du relief et une longueur miellée.