

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.

VIN DE France ROUGE « LE SABOUNET »

SOL : Type argilo-calcaire

CEPAGES : Grenache / Syrah / Cinsault

VINIFICATION / ELEVAGE : Récolte manuelle, vendange éraflée. Température de fermentation régulée autour de 24 °C afin de privilégier les arômes fruités. Macération des baies en cuve durant 15 jours. Remontages quotidiens. Elevage essentiellement en cuve.

PROFIL : Le pourpre assez profond de la robe habille ce « Sabounet » aux senteurs de sous bois, de fumé, de fruits rouges mûrs. La bouche harmonieuse et friande révèle des notes surtout réglissées et fruitées.

Un vin d'entrée de gamme au caractère méditerranéen, une belle matière et un joli fruit.

