

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

« Le Secret des Sabon »

SOL : Type argilo-calcaire / Sables

CEPAGES : Grenache... Vieux Grenaches.

VINIFICATION / ELEVAGE : Récolte manuelle. Tri méticuleux et éraflage partiel de la vendange. Fermentation 28-30 °C et macération d'un mois. Remontages quotidiens, quelques pigeages suivant le profil. Elevage 18 mois dans une cuve tronconique.

PROFIL : Robe d'un rubis profond. Bouche ample et généreuse, l'objectif de cette cuvée est de proposer une expression du Grenache sur l'élégance avec une attention particulière sur les équilibres, fraîcheur et structure tannique.