



*Coureur
des vignes*



LIRAC BY ROGER SABON

ROGER SABON

A.O.C. LIRAC, FRANCE

LE PRODUCTEUR

Le Domaine Roger Sabon a été créé en 1952 par Roger Sabon, célèbre producteur en Châteauneuf-du-Pape. Issu d'une des familles les plus anciennes de la région, son objectif est d'offrir des vins de grande maturité, synonymes d'élégance et de finesse... Les techniques qu'il utilise et le terroir sur lequel s'étendent ses parcelles jouent beaucoup dans la qualité de ses vins ! Mêlant tradition et modernité, ses crus représentent toujours une belle expression des cépages de la vallée du Rhône ! La propriété couvre près de 50 hectares dont 45 sont dédiés à la production de vin rouge...

LE VIN

Lirac, vignoble classé AOC depuis 1947, est un terroir situé à l'ouest de la Vallée du Rhône, offrant à la vigne une grande qualité de sol et des conditions climatiques optimales ! Le calcaire et le grès présents dans la terre, associés au climat sec et chaud, apportent une véritable richesse aromatique.

Les vins du Domaine Roger Sabon sont d'autant plus caractéristiques qu'ils sont issus d'une vinification particulière : les raisins sont intégralement vendangés à la main et la vinification n'est mise en œuvre qu'après l'éraflage, ce qui permet d'éviter l'astringence des tanins et un meilleur équilibre.

Le vin est ensuite passé en fûts de chêne français pendant 6 mois. Élaboré majoritairement à partir de Grenache et de Syrah, cépages dominants de la Vallée du Rhône, il possède une belle pureté de fruit avec des notes de framboise et de cerise mûre. Le nez suggère également des touches d'épices provençales et un léger côté « pierre à feu ». En bouche, il se révèle très agréable, complexe mais équilibré avec des tanins charnus qui amènent de la longueur et du volume. D'un caractère réconfortant, il fait preuve d'une belle souplesse disposée à évoluer avec le temps (4-5 ans).

Généreux et voluptueux, ce Lirac accompagnera parfaitement des viandes comme l'agneau, le bœuf ou des gibiers comme le cerf ou le chevreuil !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.
- Âge des vignes : 45-50 ans
- Vinification : 6 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +13169438

