



*Coureur
des vignes*



LES OLIVETS

ROGER SABON

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, 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

Les vins du Domaine Roger Sabon s'inscrivent dans la tradition de Châteauneuf-du-Pape et cette cuvée Les Olivets en porte fièrement le flambeau avec son style classique. Didier Negron, vigneron, et toute la famille Sabon veillent avec la plus grande attention à chacune des étapes de l'élaboration de ce vin très qualitatif. Cultivés dans un terroir offrant à la vigne une grande qualité de sol et des conditions climatiques optimales, 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 foudres de chêne français pendant 15 mois. Élaboré à partir de Grenache, de Mourvèdre et de Syrah, cépages ambassadeurs du Rhône, l'intensité de son fruité est équilibré par des notes de garrigue et des accents floraux. En bouche, il se montre à la fois gourmand et sophistiqué. Ses tanins riches et charnus se fondent dans des saveurs de framboise rouge et d'olives noires. Prêt à supporter les belles pièces de bœuf et les mijotés d'agneau dès maintenant, un passage en cave allant jusqu'à une quinzaine d'années le rendra encore plus souple et évolué.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah
- Âge des vignes : 55 ans
- Vinification : 15 mois en foudres de chêne français de 40 hl
- Degré d'alcool : 15%

Code SAQ : +14386881

