

ROGER SABON

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Les Olivets



CEPAGES :
Grenache / Syrah / Cinsault

SOL : Type argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE :

Récolte manuelle. Vendange éraflée.
Température de fermentation régulée
autour de 28-30 °C. Macération des baies
en cuve d'environ 1 mois.

Au quotidien les remontages participent
au travail des marcs avec un objectif
d'équilibre. La cuvée est assemblée avant
élevage, pour ce dernier nous utilisons
uniquement des grands contenants chêne
(foudres 40 hl, cuves tronconiques 25 hl,
demi-muids 600 litres).

DEGUSTATION

Le rubis brillant de la robe introduit un
nez de fumé, de fourrure, de jus de
viande, sous bois.

La bouche est construite autour de
tanins mûrs prolongée par la
cerise noire bien mûre.

CEPAGES :
Grenache / Syrah / Cinsault

SOIL : Clay and limestone

VINIFICATION / ELEVAGE :

Handpicking. Destemmed harvest.
Fermentation temperature regulated
around 28-30°C. Around one-month-tank
maceration of berries.

Daily pumping overs and racking of
pomace. Blending then ageing for 18
months in large oak casks (40 hl) or oak
vats of 25 hectoliters and barrel of 600
liters.

TASTING

A bright ruby colour. Toasted, furry,
brothy and undergrowth nose.

Ripe tannins are assorted with ripe black
cherry on the palate.