

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Réserve
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2017

DOMAINE ROGER SABON

4 bis AVENUE IMPERIALE
84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE
tel : +33 (0)4 90 83 71 72
fax : +33 (0)4 90 83 50 51

mail : contact@roger-sabon.com
site : <http://www.domainerogersabon.com>

Contact : Delphine SABON - Didier NEGRON

MODE DE VITICULTURE
Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (40%) Sable / Safre (20%)
Calcaire (20%) { Divers } (20%)

CÉPAGES

Grenache noir (80%) Syrah (10%)
Mourvèdre (10%)

VINIFICATION

Cuve inox (50%) Cuve béton (50%)

T° de fermentation : 28°
Macération : 30 jours

ELEVAGE

Foudre (60%) Cuve tronconique (40%)



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

07/05/2019

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

