

ROGER SABON

Bodega familiar fundada en 1952, hoy en día gestionada por la familia Sabon y el enólogo Didier Negron, vitivicultor tradicionalista que opta por la crianza en toneles grandes de roble durante seis meses tras una larga maceración en cuba. En sus vinos prima la elegancia sobre la fuerza, por lo que en sus primeros años estos vinos pueden no mostrar todo su potencial; no obstante, con el tiempo ganan en profundidad y complejidad, y actualmente se incluyen entre los mejores Châteauneufs en el mercado.

La mayor parte de sus viñedos en Châteauneuf-du-Pape se ubican en la zona nordeste, de tierras más areniscas y altamente calizas. Asimismo cuentan con algunos pagos en Le Crau, conocido por su tierra arcillosa bajo una gruesa capa de galets provenientes de los Alpes. Con viñedos a...



**Propiedades:** 18 ha. en los suelos calcáreos de Chateauneuf-du-Pape, dividido entre 14 parcelas, cada una con una composición distinta de arena, gravilla y canto rodado. La bodega también tiene 32 ha. en la orilla occidental del río Rodano, incluyendo 12 ha. en la D.O. de Lirac. Edad promedio de sus viñedos: 50 years.

**Producción:** 190.000 botellas anuales, de cuales una tercera parte son vinos DOC Châteauneuf-du-Pape. Se exporta el 65% de la producción.

---

*Roger Sabon Lirac 2021* 70% Garnacha, 10% Syrah, 10% Monastrell y 10% Cariñena. Lirac

---

*Roger Sabon Chateauneuf du Pape les Olivets 2020* 80% Garnacha, 10% Cinsault y 10% Syrah. Châteauneuf du Pape

---

*Roger Sabon Chateauneuf du Pape Reserve 2019* 80% Garnacha, 10% Monastrell y 10% Syrah. Châteauneuf du Pape

---

*Roger Sabon Chateauneuf du Pape Prestige 2020* 70% Garnacha, 20% Syrah, 5% Monastrell y 5% otros. Châteauneuf du Pape

---

