



Bodega familiar fundada en 1952, hoy en día gestionada por la familia Sabon y el enólogo Didier Negron, vitivinicultor 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 al noreste, con 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...



**Propiedades:** 18 ha. en los suelos calcáreos de Châteauneuf-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 Ródano, incluyendo 12 ha. en la D.O. de Lirac.

Edad media de sus viñedos: 50 años.

**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 2021* 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

*Roger Sabon Côtes du Rhône 2022* 80% Garnacha, 10% Syrah, 10% Cinsault Lirac

