

LIRAC - ROGER SABON

LIRAC AOP - CÔTES-DU-RHÔNE



DOMAINE ET TERROIR

Domaine familial fondé en 1952 par Roger SABON, le domaine est composé aujourd'hui d'un vignoble sur la rive gauche du Rhône de 18 hectares en appellation Châteauneuf du Pape, répartis sur 14 parcelles différentes.

Sur la rive droite, le vignoble comprend quant à lui 12 hectares en appellation Lirac, 6 hectares de Côtes du Rhône et 14 hectares de Vin de France.

Sol : argilo-calcaire

VIGNE ET CAVE

Récolte manuelle. Vendange éraflée. Température de fermentation régulée autour de 28°C afin d'avoir un compromis entre extraction et fraîcheur aromatique. Macération longue des baies en cuve, environ 1 mois. Travail quotidien de remontage avec une extraction lente et régulière des tanins. Elevage en cuve. Mise en bouteille 8 à 9 mois après la récolte.

DÉGUSTATION

Robe rubis pourpre. Vin qui se caractérise dans sa jeunesse par les fruits rouges et noirs de sous-bois prolongé au nez par une note expressive de caramel au lait, que complète une bouche épicée, assez charpentée aux tanins mûrs.

A TABLE

Le Lirac peut très bien se marier avec des apéritifs (charcuteries), des entrées (terrines de foie de volaille), des viandes rouges (pièces de boeuf grillées, tournedos Rossini), des gibiers (civet de sanglier) et des fromages. Et pourquoi pas avec une bonne raclette ?

Producteur: Roger Sabon, Châteauneuf du Pape

Appellation: Lirac AOP - Côtes-du-Rhône

Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Potentiel de garde: 5 à 8 ans environ

Alcool: 15% vol.

Température de service: 16-18°C



HAMMEL - TERRES DE VINS

LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07

WWW.HAMMEL.CH