

Sabon de Rocheville

Le Serre des Mourres

Châteauneuf du Pape

IP (caisse de 6 x 750 ml)

Région : Rhône



50% Grenache, 30 % Syrah, 10% Mourvèdre, Cinsault et Vaccarèse



Alcool : 14.5 %



Vignes âgées en moyenne de 50 ans et vendange à la main, le terroir se compose de galets roulés et d'argile rouge. La vinification se fait en cuves d'incox et par la suite un élevage de 6 mois en foudre de 30HI. Productions de seulement 1400 bouteilles.



Au nez, des arômes d'épices, de tabac et de chocolat noir. Le vin présente de belles notes d'évolutions sur le fruit noir et la griotte. Les tannins sont fondus mais la structure bien présente. En bouche on sent la chaleur de a syrah enrobant le palais et le fruité du grenache qui prend le dessus en fin de bouche.



Mylène, fille de Bernard Sabon, est issue d'une longue lignée de Châteauneuvois, présente sur le territoire depuis le XVe siècle. Après une formation à Beaune, en Bourgogne, comme son père dans les années 1970, elle y rencontre son époux. Aujourd'hui, son fils Marc-Antonin perpétue à son tour cette tradition en suivant le même parcours. En 2013, Mylène crée son propre domaine, avec une approche fidèle à l'esprit de Châteauneuf-du-Pape. Elle élabore une seule cuvée par an, sans découpage parcellaire, afin de préserver une homogénéité qui traduit pleinement l'identité et le caractère de chaque millésime. Chaque vin est le reflet des conditions climatiques de l'année, de la méthode de travail et de l'expression du terroir.

