



BETTANE & DESSEAUVE

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009



Minerva

DOMAINE ROGER SABON



Avenue Impériale
84232 Châteauneuf du Pape
Tél. 04 90 83 71 72 - Fax. 04 90 83 50 51
roger.sabon@wanadoo.fr
www.roger-sabon.fr

Le vignoble de cette très ancienne famille de Châteauneuf se divise en de nombreuses parcelles, situées dans différents quartiers du cru, de la Crau à Cabrières, en passant par Courthézon. L'encépagement est dominé largement par le grenache, celui-ci étant un peu moins présent dans la cuvée Réserve. La propriété propose aussi un savoureux vin de table, généreux et fruité à souhait, composé à partir de marsellan.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE PRESTIGE 2005

Rouge | 2010 à 2020 | 28,10 € **16/20**
Vin de bonne couleur, profond et suave, exprimant des notes de fruit à noyau, persistant sans brûlure alcoolique. Bon potentiel de garde.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE PRESTIGE 2004

Rouge | 2008 à 2015 | 28,10 € **15/20**
Beau châteauneuf classique, élégant, au bouquet de prune et d'épices, d'une profondeur limitée mais riche en saveur.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE PRESTIGE 2003

Rouge | 2010 à 2020 | NC **12/20**
La robe est profonde, les épices sont très présentes, la bouche est moelleuse mais manque sérieusement de nerf.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE PRESTIGE 2001

Rouge | 2010 à 2020 | NC **14,5/20**
La couleur est profonde, le nez est assez réduit mais s'exprime ensuite sur des épices et les fruits des bois, la bouche est droite, dense, bien construite, terminant sur des notes tout de même confiturées.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE RENAISSANCE 2006

Blanc | 2008 à 2014 | NC **16/20**
Gras et généreusement bâti, ce châteauneuf n'en démontre pas moins beaucoup de subtilité aromatique et une véritable finesse de constitution.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE RESERVE 2005

Rouge | 2009 à 2015 | NC **15,5/20**
Ample châteauneuf, velouté et généreux, aux arômes de laurier et de thym, moelleux et confortable en bouche mais sans lourdeur.

Rouge : 45 hectares ; cinsault 10%, grenache 65%, mourvedre 10%, syrah 10%. **Blanc** : 2 hectares
Production totale annuelle : 73 000 bt. **Visite** : Du lundi au vendredi : 8h00-12h00 et de 14h00 à 18h00
Et le samedi : 9h00-12h00 et de 14h00 à 18h00