



Châteauneuf-du-Pape AOC

Le Secret des Sabon, Domaine Roger Sabon

La rareté tant recherchée de Roger Sabon!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Produzent:	Domaine Roger Sabon
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Grenache
Artikelnummer:	0876413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Le Secret des Sabon
Domaine Roger Sabon

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94/100, Wine Spectator 94/100
Cépage(s):	Grenache
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.