



2013 Châteauneuf-du-Pape AOC

Le Secret des Sabon, Domaine Roger Sabon

La rareté tant recherchée de Roger Sabon!

Accompagne idéale:

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'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

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 |
| Région: | Rhône |
| Sous-région: | Vallée du Rhône méridionale |
| Producteur: | Sabon |
| Notation(s): | Parker 94/100, Wine Spectator 94/100 |
| Elevage: | en Foudre |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2035 |
| Cépage(s): | Grenache |
| Référence: | 0876413 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Le Secret des Sabon
Domaine Roger Sabon

Origine: France
Notation(s): Parker 94/100, Wine Spectator 94/100
Cépage(s): Grenache
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Foudre
Vol. alcool: 15.0 %
Service: 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
déguster.