



## Chateaufeuf du Pape, Le secret des Sabon, 2012

1 300:-

1 040:- exkl moms

Artikelnummer: SA-CH12SE

Typ: Rött

Producent: Domaine Roger Sabon

Land: Frankrike

Region: Rhône-dalen

Distrikt: Chateaufeuf-du-Pape

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 15%

Serveras vid: 16-17

Druvor: 10% Ett flertal olika druvsorter  
90% Grenache

Årgång: 2012

Klassificering: AOC Chateaufeuf du Pape

Vinification: Vinifieringen som gör detta vin så utomordentligt bra är unik. Framställningsmetoden finns nedskrivnen och förs från generation till generation. Familjen Sabon håller dock detta som sin hemlighet , i annat fall är det ju inte längre någon "secret".

Växtplats och jordmån: Druvorna tas från två 100-åriga vingårdar i La Crau-området som Roger Sabons far Séraphin en gång planterat. Jorden är kalkhaltig och karaktäristisk för appellationen.

Mognadslagring: 12-18 månader i 600 liters 1-2 år gamla ekfat. Drickes bäst 2020 – 2040.

Skörd: Druvorna skördas för hand. Minutiöst urval av druvor från dessa mycket små vingårdar. Uttag om 20 hl/ha, ca 2000 fl

Avsmakning: Färg: Purpurröd, plummon Doft: Mörka bär, stekt kött, örtekryddor, mocka, syrliga jordgubbar och lakrits. Smak: Koncentrerad, fyllig, mineraler och mjuka tanniner i underliggande struktur, mycket långt avslut. Ett majestätiskt vin som egentligen inte går att beskriva utan måste smakas.

Innehåll: Socker 2,4 g/l Syra 2,99 g/l Svaveldioxid E220

---