DOMAINE DE
Saint Siffrein

Bienvenue au Domaine,
Depuis 5 générations, notre famille cultive la vigne sur les terroirs de CHATEAUNEUF DU PAPE et de COTES DU RHONE VILLAGES, bercés par le Mistral et dominé par le Mont Ventoux.
Cultivant en BIO depuis 40 ans, nous travaillons les 13 cépages de l'appellation avec passion et exigence.

Œnotourisme :
Nous vous invitons à ressentir la chaleur des galets sous vos pas, à découvrir le secret des cépages et à savourer nos cuvées fruitées, tanniques et typiques de notre terroir.

Nos vins sont en vente sur le site : https://sceaclaudechastan.plugwine.com/Vins

Domaine de SAINT SIFFREIN - Cyril CHASTAN - Propriétaire Récoltant - 3587 Route de CHATEAUNEUF, 84100 ORANGE
Tel. 0490344985 - domainesaintsiffrein@wanadoo.fr
http://www.domainesaintsiffrein.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

2066D1LECX/fr

Une histoire de 5 générations !

Le Domaine a été créé par notre aïeul Siffrein, en 1880. Il s'est ainsi transmis au fil des générations. Abel, Yves puis notre père Claude ont travaillé très dur pour développer le domaine, ainsi que la qualité de ses vins.

Philosophie

Les vignes sont cultivées depuis la fin des années 1970 avec des méthodes d'Agriculture Biologique. Les vins du Domaine SAINT SIFFREIN sont certifiés BIOLOGIQUE à compter du millésime 2012.

Modernité et Tradition s'harmonisent donc au domaine de Saint Siffrein, afin de vous faire déguster le fruit de notre passion.

Pour nous le vignoble est très important : la santé du sol et des souches est notre préoccupation majeure. Car, il faut des raisins excellents faire de grands vins !

Terroir

Un terroir unique adapté au climat sec, avec ses galets roulés chauffés par le soleil et la force du mistral favorisent la maturité et la concentration des raisins, ainsi qu'un état sanitaire parfait.

Les cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Clairette, Roussanne...) ont été plantés en parfaite harmonie avec les sols du Domaine. Les ceps ont en moyenne 50 ans d'âge.

Les vignes sont cultivées depuis plus d'une génération sans produit chimique, avec un désherbage mécanique et un travail manuel accentuant la vie microbienne dans les sols et un enracinement profond.

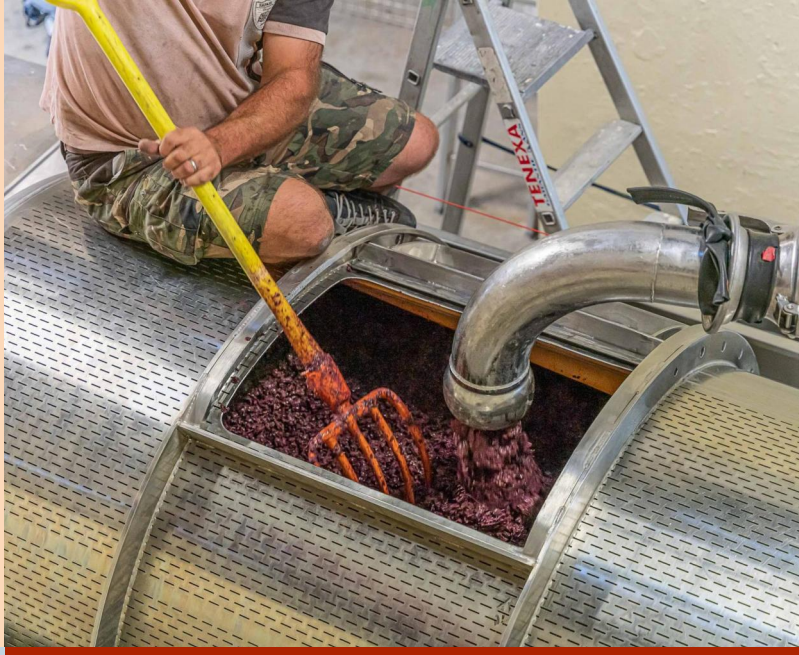
Domaine de SAINT SIFFREIN - Cyril CHASTAN - Propriétaire Récoltant - 3587 Route de CHATEAUNEUF, 84100 ORANGE
Tel. 0490344985 - domainesaintsiffrein@wanadoo.fr
http://www.domainesaintsiffrein.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

2066D1LECX/fr

Vinification

Tous ces efforts permettent d'avoir des raisins provenant d'une vigne équilibrée, ancrée dans une terre saine. L'expression du terroir s'en sort grandie et le vin qui en découle gagne en complexité, en profondeur et en équilibre.
Les vendanges sont manuelles avec un tri des meilleures grappes. Nous recherchons la juste maturité pour obtenir des aromes de fruits frais et des vins équilibrés et gourmands.
La dégustation est la clé de voute durant toute la vinification et l'élevage.



Engagement

Sur une parcelle proche du Domaine, les 4 cépages Terret noir, Counoise, Picardan et Muscardin ont été plantés en 2016. Ils étaient présents dans nos plus vieilles parcelles, mais étaient depuis longtemps délaissés... Mieux connaitre ces cépages longtemps délaissés, nous permettra d'obtenir des raisins présentant moins de sucres et donc moins d'alcool et avec plus de complexité aromatique ; et donc, de mieux nous adapter au changement climatique.

Domaine de SAINT SIFFREIN - Cyril CHASTAN - Propriétaire Récoltant - 3587 Route de CHATEAUNEUF, 84100 ORANGE
Tel. 0490344985 - domainesaintsiffrein@wanadoo.fr
http://www.domainesaintsiffrein.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

2066D1LECX/fr

Domaine de SAINT SIFFREIN
Cyril CHASTAN
Propriétaire Récoltant
3587 Route de CHATEAUNEUF, 84100 ORANGE
Tel. 0490344985
domainesaintsiffrein@wanadoo.fr
http://www.domainesaintsiffrein.com

HORAIRES D'OUVERTURE

Horaires d'ouverture du CAVEAU :
Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h.
Dimanche et jours fériés : sur rendez-vous.
Groupes sur RDV.
Œnotourisme : nous vous invitons à ressentir la chaleur des galets sous vos pas, à découvrir le secret des cépages
et à savourer nos cuvées fruitées, tanniques et typiques de notre terroir.

Dégustation au Domaine Saint Siffrein :
1h - du lundi au samedi de 8h à 11h30 et 14h à 17h -
Langue : FR/GB/ALLEMAND
sur réservation au domainesaintsiffrein@wanadoo.fr

Entre Rhône et cailloux, notre terroir se déguste
Visite vignes et caves - dégustation
1h30 - du mardi au samedi de 9h à 11h et 14h à 16h -
Langue : FR/GB/ALLEMAND
Prix : 15€/pers. (option plateau de charcuterie et fromages +15€/ pers.)
Sur réservation uniquement au domainesaintsiffrein@wanadoo.fr

Venez nous rencontrer sur les salons :
* TOULOUSE : 24 au 26 octobre 2025 – MEETT Nouveau Parc des Expositions (31)
* LYON : 30 octobre au 2 novembre 2025 - Halle Tony GARNIER (69)
* TANINGES : 15 au 16 novembre 2025 - Gymnase
* PARIS : 4 au 7 décembre 2025 -Parc des Expositions de Paris Porte de Versailles
* Portes ouvertes au Domaine du BUISSON à LA SAUVE (33) : le 13 décembre 2025.
* STRASBOURG : 13 au 16 février 2026 au WACKEN
* LYON EUREXPO : 6 au 8 mars 2026 à EUREXPO
* BORDEAUX : 13 au 15 mars 2026 au Parc des Expos
* LIMOGES : 21 et 22 mars 2026
* DORDOGNE : 28 et 29 mars 2026 au Gymnase de MENESPLET

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

2066D1LECX/fr

Nous sommes membres d'un groupement de vignerons indépendants : AUTHENTIC FRENCH WINES, permettant de vous apporter une offre globale des vins de qualité français.

ACTIVITES

- Dégustation
- Visite sur RDV
- Dégustation sur RDV
- Visite payante
- Visite
- Boutique

INFORMATIONS PRATIQUES

- Paiement par CB
- Accueil de groupes
- Parking
- Parking bus

Domaine de SAINT SIFFREIN - Cyril CHASTAN - Propriétaire Récoltant - 3587 Route de CHATEAUNEUF, 84100 ORANGE
Tel. 0490344985 - domainesaintsiffrein@wanadoo.fr
http://www.domainesaintsiffrein.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

2066D1LECX/fr