



# DOMAINE DE Saint Siffrein



## Domaine SAINT SIFFREIN Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

### TRADITION

Vin de caractère où le terroir s'exprime.  
Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault.  
1 an d'élevage en foudre de chêne.

### LE MILLÉSIME

2021 : un millésime hors normes !

### SITUATION

Le Domaine se situe dans l'aire d'Appellation de CHATEAUNEUF DU PAPE.

### TERROIR

Le terroir est argilo-calcaire avec des galets roulés ou cailloux chauffés par le soleil, qui diffusent providentiellement une chaleur douce, favorisant la maturité des meilleurs raisins.

### À LA VIGNE

Le vignoble est travaillé depuis plus de 40 ans selon des méthodes respectueuses de l'environnement.

Le rendement est faible : 35 hl / ha.

Les vendanges sont manuelles avec une sélection des raisins.

### VINIFICATION

Egrappage partiel et foulage léger.

Mise en cuve béton pour les fermentations.

Cuvasons longues de 28 jours sous contrôle des températures avec des remontages, permettant une extraction raisonnée des tannins.

### ÉLEVAGE

L'élevage est de 12 mois en foudres de chêne (45 hl) pour 70% et pour 30% en cuves.

La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au Domaine.

### CÉPAGES

Grenache noir 65%, Mourvèdre 15%,  
Syrah 15%, Cinsault 5%

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

### DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 35 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

Élevage en fût: 12 mois



### SERVICE

Déguster à une température 16-18°C.

### POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

### Domaine de SAINT SIFFREIN

Cyril CHASTAN - Propriétaire Récoltant - 3587 Route de CHATEAUNEUF, 84100 ORANGE

Tel. 0490344985 - domainesaintsiffrein@wanadoo.fr

www.domainesaintsiffrein.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## ASPECT VISUEL

Une belle Robe rouge franc.

## AU NEZ

Bouquet intense sur des notes de baies noires et garrigue

## EN BOUCHE

Riche et dense avec des tanins soyeux et élégants. Finale serrée.

## ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Spécialités françaises, Viandes rouges

## PRESSE & RÉCOMPENSES

93/100

"Derrière un beau parfum appétent, on découvre un vin charnel et légèrement chaleureux qui met en avant la gourmandise d'un fruit suave, riche d'une sève généreuse."

**Robert PETRONIO, LA REVUE DES VINS DE FRANCE**

**JEB DUNNUCK**

91/100

"Sa teinte rubis vif est suivie d'arômes solides comme le roc de fruits rouges et noirs charnus, de garrigue épicée et de bois de santal.

Cet effort complexe, moyennement corsé et élégant a le caractère classique du Châteauneuf du Pape et l'équilibre et la structure pour évoluer agréablement au cours des 10 à 12 prochaines années."

**Jeb Dunnuck - October 2024, Jeb Dunnuck**



90-92/100

"Il exhale un bouquet épicé et légèrement terreux de gentiane, de réglisse, de baies noires et de garrigue.

Moyennement corsé, dense et riche, massif et structuré, c'est un vin plutôt musclé avec une trame tannique affirmée. Élevé 12 mois dans une combinaison de foudres et de cuves, il a besoin de temps (5 à 8 ans) pour se détendre."

**Yohan Castaing - September 2024, Robert Parker**



89-91/100

"Vinifié à partir de raisins certifiés biologiques, il entre en scène avec de la réglisse, de la compote de fraises et des violettes écrasées. Des tanins polis structurent doucement ce rouge mi-corsé à corsé, se terminant par une finale savoureuse de longueur modérée."

**Nicolas GREINACHER - Juin 2024, Vinous**

