



DOMAINE DE Saint Siffrein



Domaine SAINT SIFFREIN TERRE D'ABEL Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022

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

EXCEPTION

La Cuvée TERRE D'ABEL est une sélection des meilleurs terroirs plantés par notre arrière grand-père Abel.

Grenache, Syrah et Mourvèdre ont exprimé en 2022 le meilleur de notre terroir.

Vin riche et chaleureux avec des tanins fondus, mais persistants.

PRÉSENTATION

Grâce au savoir-faire de notre famille de vigneron, ces vignes âgées de plus de 120 ans, offrent l'expression pure de leur caractère.

Cette cuvée n'est élaborée que dans les grands millésimes, par une vinification et un élevage rigoureux.

LE MILLÉSIME

2022 : un millésimé hors normes !

SITUATION

Le Domaine est situé 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 raisins.

À LA VIGNE

Le vignoble est travaillé depuis plus de 40 ans selon des méthodes respectueuses de l'environnement. Le rendement est faible : 25 hl/ha. Les vendanges sont manuelles avec une sélection des raisins.

VINIFICATION

Fouillage léger et mise en cuves béton pour les fermentations.

Cuvaison longue de 30 jours, sous contrôle des températures, avec des remontages, permettant une extraction raisonnée des tannins.

ÉLEVAGE

L'élevage est de 12 mois en barriques de 400 litres. La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au Domaine.

CÉPAGES

Grenache 59%, Syrah 25%, Mourvèdre 16%

15 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 1500

Rendement: 25 hl/ha

Âge moyen des vignes: 90 ans

Élevage en fût: 12 mois



Domaine de SAINT SIFFREIN
Cyril CHASTAN - Propriétaire Récoltant - 3587 Route de CHATEAUNEUF, 84100 ORANGE
- FRANCE

Tel. 0490344985 - domainsaintsiffrein@wanadoo.fr

www.domainsaintsiffrein.com

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



SERVICE

Vin de grande garde.

Afin de découvrir toute la puissance aromatique de ce vin, nous vous conseillons de l'ouvrir et de le mettre en carafe deux heures avant la dégustation.

Déguster à une température de 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

ASPECT VISUEL

Rouge

EN BOUCHE

Puissance et une structure riche, aux tanins fournis et soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Chocolat

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Gibiers, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES



95/100

"D'un rouge sombre, le vin est floral, frais, à la texture voluptueuse, riche, soyeux et profond. Les fruits sont mûrs, avec une bonne intensité, pureté, longueur et énergie, se terminant par des notes de prune douce, de cerise noire et d'herbes à feuilles vertes."

Jeff LEVE, The Wine Cellar Insider

CONCOURS DE LA SAINT MARC 2022



15.5/20

"Dégusté à l'aveugle. Extraction de tanins vraiment mûrs et énormes - un vin monstrueusement grand ! Fruits noirs et tanins lourds extraits, notes de fumée noire à mastiquer et mûres. Hédonistique."

Alistair Cooper MW, Jancis Robinson



93/100

"Dunkles Rubingranat, tiefer Kern, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Feine Kräuterwürze, schwarze Waldbeeren, dunkle Kirschen, tabakige Nuancen. Saftig, komplex, schwarze Herzkirschen, präsent, zart austrocknende Tannine, deutliche Mourvèdre-Würze, sollte noch einige Jahre reifen.

Grenat rubis foncé, noyau profond, reflets violets, léger éclaircissement des bords ocre. Fines épices à base de plantes, baies sauvages noires, cerises noires, nuances de tabac. Juteux, complexe, cerises noires à cœur, présents, tanins délicatement asséchants, épices claires de Mourvèdre, devrait mûrir encore quelques années."

Peter MOSER, Falstaff

