



DOMAINE DE Saint Siffrein



Domaine SAINT SIFFREIN Châteauneuf-du-Pape Rouge 2023

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

TRADITION

Vin de caractère où le terroir s'exprime.

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Vaccarèse, Terret noir et Muscardin.

1 an d'élevage en foudre de chêne.

PRÉSENTATION

Le Châteauneuf-du-Pape Rouge 2023 est le premier millésime du domaine à réunir l'ensemble des 8 cépages noirs de l'AOC.

Cette diversité est bien plus qu'un héritage : elle exprime toute la richesse de notre terroir et nous permet d'aborder avec sérénité les évolutions climatiques.

Chaque cépage apporte sa personnalité, son rythme, sa fraîcheur ou sa profondeur, créant une harmonie naturelle que nous avons à cœur de préserver.

Un vin équilibré, précis et fidèle à notre style de vigneron indépendant : respect de la nature, maîtrise de chaque étape, et engagement sincère à transmettre un terroir vivant.

LE MILLÉSIME

2023 : des vins fins et longs.

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.

Cuvaisons 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 75% et pour 25% en cuves.

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



CÉPAGES

Grenache noir 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%,
Cinsault 1%, Counoise 1%, Vaccarèse 1%, Terret noir
1%, Muscardin 1%

DONNÉES TECHNIQUES

Rendement: 35 hL/ha
Âge moyen des vignes: 50 ans
Élevage en fût: 12 mois

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Déguster à une température 16-18°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

ASPECT VISUEL

Une belle Robe rouge profond.

AU NEZ

Bouquet de notes de sous-bois et de pruneau.

EN BOUCHE

Sue des notes de fruits murs (prune, cerise), avec des tanins présents mais fondus. Belle structure, bel équilibre. Finale persistante.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Spécialités françaises, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES



94-95/100

"Il embaume le pot-pourri et le bois de rose. Une aromatique singulière en prélude d'un fruit charnu et doux en bouche, plein et velouté. Un vin doté de tanins gras et d'une sève savoureuse."

Roberto PETRONIO, La Revue du Vin de France

