DOMAINE DE
Saint Siffrein

Domaine SAINT SIFFREIN Châteauneuf-du-Pape Blanc 2023

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

CURIOSITE

Assemblage original des 6 cépages de l'Appellation : Grenache, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Piquepoul et Picardan, certifié Biologique.
"C'est ma petite merveille !" dixit Cyril le vigneron...
Sa fraicheur et ses aromes de fleurs et de fruits à chair blanche en font un vin gourmand.

SITUATION

Le Domaine se situe dans l'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 40 ans selon les méthodes respectueuses de l'environnement. Le rendement est faible : 35 hl/ha.
Les vendanges sont réalisées le matin à la main quand les raisins sont à température la plus fraiche, avec une sélection des meilleurs raisins.

VINIFICATION

La vendange est directement pressée. Fermentation à basse température pour extraire les arômes du raisin. Vinification pour 35% en fut de 400 litres. Vinification sans sulfites.

ÉLEVAGE

Elevage pendant 5 mois pour 35% en futs de 400 l.
Fermentation malo-lactique réalisée.
Mise en bouteille au Domaine par nos soins.

CONCOURS DES VINS ORANGE 2024 Médaille d'OR concours-orange.fr

CÉPAGES

Grenache blanc 35%, Clairette 30%, Bourboulenc 15%, Roussanne 15%, Picardan 2,50%, Piquepoul 2,50%

14 % VOL.
Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 5 000
Rendement: 35 hL/ha
Âge moyen des vignes: 50 ans
Élevage en cuve: 5 mois
Élevage en fût: 5 mois

SERVICE

Servir à 12°C.

ASPECT VISUEL

Couleur brillante aux reflets argentés

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.

BTIIQF

AU NEZ
Nez très expressif sur des aromes de fleurs blanches

EN BOUCHE
La Bouche est ample avec de la rondeur et du volume ; la finale est complexe sur des notes de fruits blancs.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Apéritif, Fromages, Poissons, Viandes blanches

PRESSE & RÉCOMPENSES

Médaille OR
CONCOURS DES VINS A ORANGE 2024

Decanter

93/100
"C'est un vin vif et acidulé, avec une bonne sensation de fraîcheur et d'équilibre. Il a de la longueur et une touche minérale subtile. Timide et discret pour l'instant, mais il va prendre de l'intérêt dans quelques années et vieillir à moyen terme. Fermenté puis élevé en barriques (35% neuves) pendant cinq mois."
Matt Walls - November 2024, Decanter

Terre de Vins

92/100
"Une interprétation assez contemporaine du Châteauneuf du Pape blanc qui ba-lance bien la jutosité et le charnu, l'opulence et la tonicité, la matière s'habillant d'une certaine droiture pour une profil digeste et savoureux.
La définition de la texture est bien ajustée, on discerne un léger coté grillé en fin de bouche et des notes amères d'écorce d'orange et d'amande douce."
Maire-Pierre DELPEUCH, Terre de vins

JEB DUNNUCK

91/100
"Un autre blanc impeccablement élaboré dans le millésime, le Châteauneuf du Pape Blanc 2023 est juteux et pur, avec des notes de fruits à noyau, de melon et d'herbes mentholées dans son profil moyennement corsé, vibrant et bien concentré. Il est parfait pour être bu dans les 4 à 5 prochaines années environ."
Jeb DUNNUCK, Jeb Dunnuck, 01/10/2024

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.

BTIIQF