CONCOURS DES VINS
ORANGE
7ème

Domaine SAINT SIFFREIN Châteauneuf-du-Pape Rouge 2021

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 au beau potentiel de vieillissement

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 : 30 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 25 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%, 10% en fûts de 400 litres et pour 25% en cuves.
La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au Domaine.

CÉPAGES
Grenache noir 55%, Mourvèdre 20%, Syrah 20%, 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.

G1MLIF

ASPECT VISUEL
Une belle Robe rouge grenat brillante

AU NEZ
Complexe de fruits à noyau, de confiture de cerises et d'épices douces comme la cannelle.

EN BOUCHE
Riche avec des tanins fondus. La Finale est lbelle sur des notes d'épices.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Fromages, Spécialités françaises, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

93/100
"Fruits de baies distinctement épicés. Savoureux mais généreux, déjà profond et complexe. L'acidité est profonde, bien équilibrée, les tanins assez secs et sérieux, accrocheurs. Un vin assez puissant pour le millésime qui mettra quelques années à s'épanouir. Susceptible d'offrir un bon rapport qualité-prix. En partie égrappé, fermenté en béton, élevé en foudres et inox."
Matt WALLS, Decanter

OR
concours des Vins d ORANGE 2022

JEB DUNNUCK

92/100
"Le Châteauneuf du Pape 2021 a un style classique et « vieille école » avec ses cerises noires et ses petits fruits ainsi que ses arômes et saveurs d'herbes poivrées, de garrigue et de cuir. Avec une richesse moyennement corsée en bouche, il présente une solide structure tannique, mais l'équilibre est solide, il a une bonne fraîcheur et une belle finale."
Jeb DUNNUCK, Jeb Dunnuck

The Wine Cellar INSIDER

91/100
"Des notes mentholées, terreuses, de fruits rouges et de garrigue remplissent le nez. Le vin est moyennement corsé, rond, doux, légèrement épicé et fruité en bouche avec une élégante vague de fruits rouges mûrs et sucrés en finale."
Jeff LEVE, The Wine Cellar Insider

Robert Parker WINE ADVOCATE

91+/100
"Le Châteauneuf du Pape 2021 de Saint Siffrein est de teinte plutôt claire, mais il présente de jolis arômes de compote de cerises noires, auxquels s'ajoutent des notes de cèdre et vanille. Il est ample, expansif et souple, puis légèrement boisé et astringent en finale. Donnez lui encore un an ou deux pour s'installer. (juin 2023)"
Joe Czerwinski, Robert Parker

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.

G1MLIF