



DOMAINE DE Saint Siffrein



CHATEAUNEUF DU PAPE Blanc

Chateuneuf du Pape, certifié Biologique FR01BIO,

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 fraîcheur et ses arômes de fleurs et de fruits à chair blanche en font un vin gourmand.

LE MILLÉSIME

2018

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 fraîche, avec une sélection des raisins.

VINIFICATION

La vendange est directement pressée. Fermentation à basse température pour extraire les arômes du raisin. Remise en suspension des lies pendant 4 mois. Vinification sans sulfites.

ÉLEVAGE

Vinification pour 40% en futs de 400 l.

Élevage de 10 mois en futs de 400 litres. Fermentation malo-lactique réalisée. Mise en bouteille au Domaine.

CÉPAGES

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

SERVICE

Servir à 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

Arômes de fleurs blanches (acacia et tilleul).

Surprenante richesse en bouche avec des arômes de vanille. Belle longueur.

.[]



ACCORDS GOURMANDS

Il vous étonnera en apéritif, sur des entrées de crustacées ou des poissons grillés.
Il accompagnera en 2020 à merveille les viandes blanches.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or

Concours des vins d'orange 2019, 01/02/2019

