



DOMAINE DE Saint Siffrein



Domaine SAINT SIFFREIN Châteauneuf-du-Pape Blanc 2024

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 fraîcheur et ses arômes 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 : 30 hl/ha.

Les vendanges sont réalisées le matin à la main quand les raisins sont à température la plus fraîche, avec une sélection des meilleurs raisins.

VINIFICATION

La vendange est directement pressée. Fermentation à basse température pour extraire les arômes du raisin. Vinification pour 22% en fut de 400 litres. Vinification sans sulfites.

ÉLEVAGE

Elevage pendant 10 mois pour 22% en futs de 400 l.

Fermentation malo-lactique réalisée.

Mise en bouteille au Domaine par nos soins.

CÉPAGES

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

14 % VOL.

Calories: 325 kcal/100ml

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 5 000

Rendement: 35 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

Élevage en cuve: 10 mois

Élevage en fût: 10 mois



SERVICE

Servir à 12°C.

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.



POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

Couleur jaune dorée

AU NEZ

Nez très expressif sur de coings et de fruits blancs.

EN BOUCHE

La Bouche est ample dominée par le caractère gourmand du vin dans la souplesse ; la finale est chaleureuse sur des notes de cire d'abeille.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fromages, Crustacés, Poissons, Viandes blanches

