



DOMAINE DE Saint Siffrein



Domaine SAINT SIFFREIN Châteauneuf-du-Pape Rot 2022

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

TRADITION

Wein mit Charakter, wo das Terroir zum Ausdruck kommt.
Grenache, Syrah, Mourvèdre und Cinsault.
1 Jahr Reifung in Eichenfässern.

DER JAHRGANG

2020: ein runder und ausgewogener Jahrgang

LAGE

Das Weingut liegt im Appellationsgebiet CHATEAUNEUF DU PAPE.

TERROIR

Der Boden besteht aus Ton-Kalkstein mit gerollten Kieselsteinen oder von der Sonne erhitzten Kieselsteinen, die vorsorglich eine sanfte Wärme verbreiten und die Reife der besten Trauben begünstigen.

IM WEINBERG

Der Weinberg wird seit mehr als 40 Jahren mit umweltschonenden Methoden bewirtschaftet.
Der Ertrag ist gering: 35 hl/ha.
Die Lese erfolgt manuell mit einer Auswahl an Trauben.

WEINHERSTELLUNG

Teilweises Abbeeren und leichtes Zerkleinern.
Zur Gärung in Betonfässer gelegt.
Langes Maischen von 25 Tagen unter Temperaturkontrolle mit Umpumpen, was eine vernünftige Extraktion von Tanninen ermöglicht.

REIFE

Die Reifung erfolgt 12 Monate zu 75% in Eichenfässern (45 hl) und zu 25% in Fässern.
Die Abfüllung erfolgt bei uns auf der Domaine.

REBSORTEN

Grenache noir 65%, Mourvèdre 15%, Syrah
15%, Cinsault 5%

15 % VOL.

Contains sulphites.

TECHNISCHE DATEN

Ertrag: 35 hL/ha
Durchschnittsalter der Reben: 50 years old
Reifung in Fässern: 12 month

SERVIEREN

Bei einer Temperatur von 16-18°C servieren.

ALTERUNGSPOTENTIAL

10 bis 15 Jahre

AUGE

Eine schöne tiefe rubinrote Farbe



AN DER NASE

Komplex aus schwarzen Früchten mit einem Hauch von Garrigue.

IM MUND

Fleischig und komplex mit einer schönen Struktur mit geschmolzenen Tanninen, die den mittleren Gaumen umhüllen. Der Abgang ist lang mit Aromen von schwarzen Früchten.

KLASSISCHE SPEISEN- UND WEINBEGLEITUNG

Cheese, French cuisine, Red meat

