DOMAINE DE
Saint Siffrein

Domaine SAINT SIFFREIN Châteauneuf-du-Pape Rouge 2022

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 hors normes !

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 : 35 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 28 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% et pour 30% en cuves.
La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au Domaine.

CÉPAGES
Grenache noir 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, 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

FR-BIO-01
Agriculture France

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 DU PAPE, 84100 ORANGE
Tel. 0490344985 - domainesaintsiffrein@wanadoo.fr
www.domainesaintsiffrein.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

22FTZF

ASPECT VISUEL
Une belle Robe rouge franc.

AU NEZ
Bouquet intense sur des notes de baies noires et garrigue

EN BOUCHE
Riche et dense avec des tanins soyeux et élégants. Finale serrée.

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

93/100
"Derrière un beau parfum appétent, on découvre un vin charnel et légèrement chaleureux qui met en avant la gourmandise d'un fruit suave, riche d'une sève généreuse."
Robert PETRONIO, LA REVUE DES VINS DE FRANCE

JEB DUNNUCK

91/100
"Sa teinte rubis vif est suivie d'arômes solides comme le roc de fruits rouges et noirs charnus, de garrigue épicée et de bois de santal.
Cet effort complexe, moyennement corsé et élégant a le caractère classique du Châteauneuf du Pape et l'équilibre et la structure pour évoluer agréablement au cours des 10 à 12 prochaines années."
Jeb Dunnuck - October 2024, Jeb Dunnuck

90-92/100
"Il exhale un bouquet épicé et légèrement terreux de gentiane, de réglisse, de baies noires et de garrigue.
Moyennement corsé, dense et riche, massif et structuré, c'est un vin plutôt musclé avec une trame tannique affirmée. Élevé 12 mois dans une combinaison de foudres et de cuves, il a besoin de temps (5 à 8 ans) pour se détendre."
Yohan Castaing - September 2024, Robert Parker

Antonio Galloni vinous explore all things wine

89-91/100
"Vinifié à partir de raisins certifiés biologiques, il entre en scène avec de la réglisse, de la compote de fraises et des violettes écrasées. Des tanins polis structurent doucement ce rouge mi-corsé à corsé, se terminant par une finale savoureuse de longueur modérée."
Nicolas GREINACHER - Juin 2024, Vinous

Domaine de SAINT SIFFREIN
Cyril CHASTAN - Propriétaire Récoltant - 3587 Route de CHATEAUNEUF DU PAPE, 84100 ORANGE
Tel. 0490344985 - domainesaintsiffrein@wanadoo.fr
www.domainesaintsiffrein.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

22FTZF