



DOMAINE DE Saint Siffrein



Domaine SAINT SIFFREIN Châteauneuf-du-Pape Weiss 2023

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

NEUGIER

Ursprüngliche Mischung aus den 6 Rebsorten der Appellation: Grenache, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Piquepoul und Picardan, aus kontrolliert biologischem Anbau.

"Es ist mein kleines Wunder!" nach Cyril der Winzer...

Seine Frische und seine Aromen von Blumen und weißfleischigen Früchten machen ihn zu einem Gourmetwein.

LAGE

Das Weingut liegt in der Appellation CHATEAUNEUF DU PAPE.

TERROIR

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

IM WEINBERG

Der Weinberg wird seit 40 Jahren umweltschonend bewirtschaftet. Der Ertrag ist gering: 35 hl/ha.

Die Lese erfolgt morgens von Hand, wenn die Trauben die kühlsche Temperatur haben, mit einer Auswahl der besten Trauben.

WEINHERSTELLUNG

Die Ernte wird direkt gepresst. Gärung bei niedriger Temperatur, um die Aromen der Trauben zu extrahieren. Weinbereitung zu 25% in 400-Liter-Fässern. Weinbereitung ohne Sulfite.

REIFE

5 Monate zu 25% in 400 l Fässern gereift.

Malolaktische Gärung durchgeführt.

Von uns auf der Domaine abgefüllt.

REBSORTEN

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

14 % VOL.

Contains sulphites.

TECHNISCHE DATEN

die Produktionsmenge: 2 500

Ertrag: 35 hL/ha

Durchschnittsalter der Reben: 50 years old

Altern in Bottichen: 5 month

Reifung in Fässern: 5 month



SERVIEREN

Bei 12 °C servieren.

AUGE

Brillante Farbe mit silbernen Reflexen



AN DER NASE

Sehr ausdrucksstarke Nase mit Aromen von weißen Blumen

IM MUND

Der Gaumen ist üppig mit Rundheit und Volumen Der Abgang ist komplex mit Noten von weißen Früchten.

KLASSISCHE SPEISEN- UND WEINBEGLEITUNG

Aperitif, Cheese, Shellfish, White meat

