



DOMAINE DE Saint Siffrein



Domaine SAINT SIFFREIN AU BORD DU CHEMIN Côtes du Rhône Rot 2020

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, Frankreich

GESELLIGKEIT

Genuss-Rotwein par excellence.
Feinschmeckerisch und fruchtig, seine Tannine sind geschmeidig.
Grenache und Syrah.
Es begleitet jede Art von Küche.

VORSTELLUNG

Am Straßenrand, weil es nur durch eine Straße von den Parzellen des CHATEAUNEUF DU PAPE getrennt ist.

DER JAHRGANG

2020: ein runder und ausgewogener Jahrgang

LAGE

Das Weingut umfasst 6 ha Reben auf der A.O.P. COTES DU RHONE VILLAGES in der Nähe seiner 16 ha auf der A.O.P. von CHATEAUNEUF DU PAPE.

TERROIR

Der Boden ist lehmig-sandig 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 fast 40 Jahren mit umweltschonenden Methoden bewirtschaftet. Die Lese erfolgt manuell mit einer Auswahl an Trauben.

WEINHERSTELLUNG

Entrappen und leichtes Quetschen.
Lange Vergärung in Edelstahltanks.

REIFE

In Fässern und Abfüllung wird von uns auf der Domaine durchgeführt.

REBSORTEN

Grenache 80%, Syrah 20%

14 % VOL.

Contains sulphites.

TECHNISCHE DATEN

die Produktionsmenge: 5000

Rebfläche: 6 ha

Ertrag: 50 hL/ha

Durchschnittsalter der Reben: 50 years old

SERVIEREN

Als idealer Begleiter für viele Küchen können Sie diesen Plaisir-Wein jetzt genießen.
Bei 16-18°C servieren.

ALTERUNGSPOTENTIAL

3 bis 5 Jahre



AUGE

Intensive rubinrote Farbe

AN DER NASE

Ausdrucksstarke Nase nach süßen Gewürzen und geschmorten roten Früchten.

IM MUND

Der Angriff am Gaumen ist rund und seidig. Weiche und feine Tannine. Trinkbarer und fruchtiger Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Als idealer Begleiter für viele Küchen können Sie diesen Plaisir-Wein jetzt genießen.

