



DOMAINE DE Saint Siffrein



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

CONVIVIALITE

Vin rouge Plaisir par excellence.
Gourmand et Fruité, ses tanins sont souples.
Grenache et Syrah.
Il accompagne tout type de cuisine.

PRÉSENTATION

Au bord du chemin, car un seul chemin le sépare des parcelles de CHATEAUNEUF DU PAPE...

LE MILLÉSIME

2020 : un millésime tout en rondeur et en équilibre

SITUATION

Le Domaine comprend 6 ha de vignes sur l'A.O.P. COTES DU RHONE VILLAGES à proximité de ses 16 ha sur l'A.O.P. de CHATEAUNEUF DU PAPE.

TERROIR

Le terroir est argilo-sableux avec des galets roulés ou cailloux, chauffés par le soleil, qui diffusent providentiellement une chaleur douce, favorisant la maturité des raisins.

A LA VIGNE

Le vignoble est travaillé depuis près de 40 ans selon des méthodes respectueuses de l'environnement.

Les vendanges sont manuelles avec une sélection des raisins.

VINIFICATION

Egrappage et foulage léger.
Cuvaision longue en cuves Inox.

ELEVAGE

En cuves et la mise en bouteilles est réalisée par nos soins au Domaine.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 5000
Superficie du vignoble: 6 ha
Rendement: 50 hL/ha
Age moyen des vignes: 50 ans



SERVICE

Compagnon idéal de nombreuses cuisines, vous pouvez déguster ce vin Plaisir dès à présent.
Servir à 16-18°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

Domaine de SAINT SIFFREIN - Cyril CHASTAN - Propriétaire Récoltant - 3587 Route de CHATEAUNEUF DU PAPE, 84100 ORANGE

Tel. 0490344985 - domainsaintsiffrein@wanadoo.fr

<http://www.domainsaintsiffrein.com>  

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



EJ1SXF



DOMAINE DE
Saint Siffrein

**Domaine SAINT SIFFREIN AU BORD DU CHEMIN Côtes
du Rhône Rouge 2020**

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

ASPECT VISUEL

Robe soutenue rouge rubis

AU NEZ

Nez expressif sur des épices douces et des fruits rouges compotés.

EN BOUCHE

L'attaque en Bouche est ronde et soyeuse. Tanins souples et fins. Finale gouleyante et fruitée.

ACCORDS GOURMANDS

Compagnon idéal de nombreuses cuisines, vous pouvez déguster ce vin Plaisir dès à présent.

