



# DOMAINE DE Saint Siffrein



## CHATEAUNEUF DU PAPE TERRE D'ABEL Rouge

Chateauneuf du Pape, certifié Biologique FR01BIO,

La Cuvée TERRE D'ABEL est une sélection des meilleurs terroirs plantés par mon arrière grand-père Abel.  
Mourvèdre et Grenache ont exprimé en 2015 le meilleur de notre terroir.  
18 mois d'élevage en futs de 400 litres.  
Vin riche et chaleureux avec des tanins fondus, mais persistants.  
Cuvée limitée 900 bouteilles.

### PRÉSENTATION

La Cuvée TERRE D'ABEL est une sélection des meilleurs terroirs plantés par mon arrière grand-père Abel.  
Grâce au savoir-faire de notre famille de vignerons, ces vignes âgées de plus de 90 ans, offrent l'expression pure de leur caractère.  
Cette cuvée n'est élaborée que dans les grands millésimes, par une vinification et un élevage rigoureux.

### LE MILLÉSIME 2015

### SITUATION

Le Domaine est situé 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 raisins.

### À LA VIGNE

Le vignoble est travaillé depuis plus de 38 ans selon des méthodes respectueuses de l'environnement. Le rendement est faible : 29 hl/ha. Les vendanges sont manuelles avec une sélection des raisins.

### VINIFICATION

Fouillage léger et mise en cuves béton pour les fermentations.  
Cuvaision longue de 21 jours, sous contrôle des températures, avec des remontages et pigeages, permettant une extraction raisonnée des tanins.

### ÉLEVAGE

L'élevage est de 18 mois en barriques de 400 litres. La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au Domaine.

### CÉPAGES

Mourvèdre 80%, Grenache noir 20%

#### Domaine de SAINT SIFFREIN

Cyril CHASTAN - Propriétaire Récoltant - 3587 Route de CHATEAUNEUF, 84100 ORANGE  
Tel. 0490344985 - domainsaintsiffrein@wanadoo.fr  
www.domainsaintsiffrein.com  

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



**SERVICE**

Vin de grande garde.

Afin de découvrir toute la puissance aromatique de ce vin, nous vous conseillons de l'ouvrir et de le mettre en carafe deux heures avant la dégustation.

Déguster à une température de 18°C.

**POTENTIEL DE GARDE**

Plus de 15 ans

**DÉGUSTATION**

Texture juteuse et élégante avec des saveurs de cerises, et des tanins fins et bien intégrés.

Fin de bouche légèrement chocolatée.

**ACCORDS GOURMANDS**

Viandes rouges- Gibiers

**PRESSE & RÉCOMPENSES**

94 / 100

"Le Châteauneuf du Pape Terre d'Abel 2015, assemblage inhabituel de 80% de Mourvèdre et de 20% de Grenache, a passé 18 mois en fûts neufs. Des arômes de prunes rouges et de cerises amènent une note caramélisée et une note de chocolat, mais le vin reste frais du début à la fin. Ce vin corsé présente des tanins mûrs abondants et une grande souplesse. Il offre une expérience de saveur intense et unique, avec des arômes d'épices et de cola sur la longue finale sans trace de chaleur."

**Joe CZERWINSKI, Robert Parker, 01/09/2017**



(91-93)+ / 100

"Elaboré à partir d'un assemblage inhabituel de 80% de Mourvèdre et 20% de Grenache, le 2015 Châteauneuf du Pape Terre d'Abel a un potentiel sérieux, et pourrait devenir un grand succès. Sa couleur rubis / violette profonde est suivie par un grand bouquet riche de raisins de Corinthe, de bœuf caramélisé, d'herbes fumées et de mûres. Concentré ; structuré et profond, avec des tanins fermes, mais mûrs, je soupçonne qu'il va se fermer après la mise en bouteille, mais il a deux décennies ou plus de longévité."

**Jeb DUNNUCK, Robert Parker, 01/10/2016**



18 / 20

"Pourpre foncé. Nez riche et épicé. Et puis une charge tannique massive, mais le fruit gagne - et gagnera encore plus nettement avec le temps. Un vin audacieux, ambitieux et costaud, très bien vinifié qui est riche et n'est pas doux."

**Jancis ROBINSON, Jancis Robinson, 22/11/2016**



95 / 100

"Grenat rubis foncé, reflets violets, éclaircissement délicat. Confit de petits fruits noirs délicatement épicés, cerises noires, un peu de cassis, délicates nuances de bois précieux. Texture juteuse et élégante, cerises au cœur doux, tanins fins, très bien intégrés, réverbération extra-acide, déjà très séduisante, soupçon de chocolat au goût du dos, potentiel de développement.

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feinwürzig unterlegtes dunwwkles Waldbeerkonfit, schwarze Kirschen, etwas Cassis, zarte Edelholznauern. Saftig, elegante Textur, susse Herzkirschen, feine Tannine, die sehr gut integriert sind, extraktsusser Nachhall, bereits sehr verführerisch, schokoladiger Hauch in Rückeschmack, Entwicklungspotenzial."

**Peter MOSER, FALSTAFF, 02/04/2018**



93 / 100

"Profond, sombre et richement texturé, avec beaucoup de fruits luxuriants, gras, mûrs foncés, rouges, épicés et terreux. Le vin a une longueur et une concentration avec un caractère de cerise noire et poivré."

**Jeff LEVE, The Wine Cellar Insider, 15/06/2016**

**Domaine de SAINT SIFFREIN**

Cyril CHASTAN - Propriétaire Récoltant - 3587 Route de CHATEAUNEUF, 84100 ORANGE

Tel. 0490344985 - domainesaintsiffrein@wanadoo.fr

www.domainesaintsiffrein.com

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

