



# DOMAINE DE Saint Siffrein



## CHATEAUNEUF DU PAPE Blanc

Chateaufneuf du Pape,

### LE BERLOU

Pur Bourboulenc exceptionnellement arrivé à maturité en 2019.  
Certifié Biologique.

Ce vin est à croquer. Il excite les papilles par sa fraîcheur, sa vivacité et sa complexité...

### LE MILLÉSIME

Une année caniculaire et sèche.

### 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 raisins.

### À LA VIGNE

Le vignoble est travaillé depuis 35 ans selon les méthodes respectueuses de l'environnement. Le rendement est faible : 35 hl/ha. Les vendanges sont réalisées à la main, le matin quand les raisins sont à température la plus fraîche, avec une sélection des raisins.

### VINIFICATION

La vendange est directement et soigneusement pressée. Fermentation à basse température pour extraire les arômes du raisin. Vinification en fûts de 400 litres. Clarification et mise en bouteilles par nos soins au Domaine.

### ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pendant 10 mois en fûts de 400 litres

### CÉPAGE

Bourboulenc 100%

Contient des sulfites.

### SERVICE

Vin à déguster dès à présent à une température de 12°C.

### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

### DÉGUSTATION

ce vin est brillant, d'une Couleur vive et fraîche à reflets verts. On trouve des arômes de noix grillés et de délicates senteurs de fleurs blanches. La Bouche offre gras et fraîcheur minérale anisé avec une belle matière bien mure et une longue finale.



#### Domaine de SAINT SIFFREIN

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

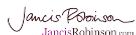
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## ACCORDS GOURMANDS

Ce vin à croquer excite les papilles par sa fraîcheur, sa vivacité et sa complexité. Il se déguste à 12°C à l'apéritif et accompagne les feuilletés, le poisson grillé, la bouillabaisse, la volaille, la cuisine asiatique ou le fromage frais.

## PRESSE & RÉCOMPENSES



17+/20

"Dégusté à l'aveugle. Masepain et noix grillées. Fruit cireux et anis avec un passage en bouche énorme et structuré - salé et citron vert. Vin vraiment intrigant - moelleux et dense mais en même temps a un noyau d'acidité rafraîchissante. Vin fascinant ! (AC)"

**AC, Jancis Robinson, 03/11/2020**

### 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.

