



DOMAINE DE Saint Siffrein



Domaine SAINT SIFFREIN Châteauneuf-du-Pape Blanc 2022

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

CURIOSITE

Assemblage original des 6 cépages de l'Appellation : Grenache, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Piquepoul et Picardan, certifié Biologique.

"C'est ma petite merveille !" dixit Cyril le vigneron...

Sa fraîcheur et ses arômes de fleurs et de fruits à chair blanche en font un vin gourmand.

SITUATION

Le Domaine se situe dans l'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 40 ans selon les méthodes respectueuses de l'environnement. Le rendement est faible : 35 hl/ha.

Les vendanges sont réalisées le matin à la main quand les raisins sont à température la plus fraîche, avec une sélection des meilleurs raisins.

VINIFICATION

La vendange est directement pressée. Fermentation à basse température pour extraire les arômes du raisin. Vinification pour 25% en fut de 400 litres. Vinification sans sulfites.

ÉLEVAGE

Élevage pendant 5 mois pour 25% en futs de 400 l.

Fermentation malo-lactique réalisée.

Mise en bouteille au Domaine par nos soins.

CÉPAGES

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

14 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2 500

Rendement: 35 hL/ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

Élevage en cuve: 5 mois

Élevage en fût: 5 mois



SERVICE

Servir à 12°C.

ASPECT VISUEL

Couleur brillante aux reflets argentés

AU NEZ

Nez très expressif sur des arômes de fleurs blanches



EN BOUCHE

La Bouche est ample avec de la rondeur et du volume la finale est complexe sur des notes de fruits blancs.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fromages, Poissons, Viandes blanches

PRESSE & RÉCOMPENSES

OR

"Médaille d'OR"

Concours d'ORANGE

