



DOMAINE DE Saint Siffrein



CHATEAUNEUF DU PAPE TERRE D'ABEL Rouge

Chateaufneuf du Pape, certifié Biologique FR01BIO,

La Cuvée TERRE D'ABEL est une sélection des meilleurs terroirs plantés par mon arrière grand-père Abel.

Mourvèdre, Syrah et Grenache ont exprimé en 2016 le meilleur de notre terroir. 12 mois d'élevage en futs de 400 litres.

Vin riche et chaleureux avec des tanins fondus, mais persistants.

Cuvée limitée 1 000 bouteilles.

L'HISTOIRE

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

2016

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.

A LA VIGNE

Le vignoble est travaillé depuis plus de 40 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.

Cuaison longue de 21 jours, sous contrôle des températures, avec des remontages et pigeages, permettant une extraction raisonnée des tanins.

ELEVAGE

L'élevage est de 12 mois en barriques de 400 litres. La mise en bouteilles est réalisée par nos soins au Domaine.

CÉPAGES

Mourvèdre 65%, Syrah 20%, Grenache 15%

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.





DOMAINE DE Saint Siffrein

CHATEAUNEUF DU PAPE TERRE D'ABEL Rouge

Chateaneuf du Pape, certifié Biologique FR01BIO,

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Au Nez, arômes puissants de cerises noires.

Structure tannique marquée avec finesse.

Fin de bouche sur la cerise confite et le cacao amer.

ACCORDS METS-VINS

Viandes rouges- Gibiers

PRESSE & RÉCOMPENSES



15.5/20

"Du réglisse et du cuir au nez ici - il est assez inhabituel pour le fruit de s'asseoir à l'arrière dans ce millésime. Aha - Le Mourvèdre en est le coupable! Il y a aussi des tannins débordés. Une grosse bouchée. Liquorice and leather on the nose here - quite unusual for the fruit to take a back seat in this vintage. Aha - Mourvèdre is the culprit! There is tell-tale overblown tannin too. A big mouthful."

Richard HEMMING MW, Jancis Robinson, 23/11/2017



93/100

"C' est un vin parfumé au grill, à la vanille et à la noix de coco, corsé et somptueux, soutenu par de vagues notions de fruits noirs. C'est délicieux."

Joe CZERWINSKI, Robert Parker, 01/08/2018



95/100

"Profond et sombre, épicé et à base de plantes, les fruits rouges épicés sombres apparaissent facilement.

Le vin est corsé, riche, profond et long. Le fruit est aussi épicé que sucré. Il y a la longueur et la densité, ainsi que la fraîcheur et la profondeur des fruits."

The Wine Cellar Insider, 01/06/2018

JEB DUNNUCK

92+/100

Jeb Dunnuck, 28/06/2018



94/100

"Black cherry and mulberry flavors are muted by earth, smoke, anise.

Les saveurs de cerise noire et de mûre sont atténuées par la terre, la fumée et l'anis."

Wine Enthusiast

