



DOMAINE DE Saint Siffrein



CHATEAUNEUF DU PAPE Blanc

Châteauneuf du Pape, certifié Biologique FR01BIO,

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

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

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

LE MILLÉSIME

2019

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 raisins.

VINIFICATION

La vendange est directement pressée. Fermentation à basse température pour extraire les arômes du raisin. Remise en suspension des lies pendant 4 mois. Vinification sans sulfites.

ÉLEVAGE

Vinification pour 40% en futs de 400 l.

Elevage de 10 mois en futs de 400 litres. Fermentation malo-lactique réalisée. Mise en bouteille au Domaine.

CÉPAGES

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

SERVICE

Servir à 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

DÉGUSTATION

D'une Couleur or blanc, ce vin développe un Nez aromatique de fleurs blanches et de brioche au beurre. En Bouche, on retrouve cet aspect beurré voire crémeux et des arômes de poires bien mures.



ACCORDS GOURMANDS

Il vous étonnera en apéritif, sur des entrées de crustacées ou des poissons grillés.

Il accompagnera en 2021 à merveille les viandes blanches.

PRESSE & RÉCOMPENSES

falstaff

92/100

"Helles Grüngelb, Silberreflexe. Ein Hauch von Kamille und frischer Birne, etwas heller Nougat, reife Ananas im Hintergrund. Straffer Körper, Nuancen von Honigmelone, dezenter Säurebogen, süßer Nachhall, reife Birnen im Rückgeschmack, bereits antrinkbar, verfügt über Potenzial zu reifen."

Reflets vert-jaune clair argentés. Un soupçon de camomille et de poire fraîche, du nougat léger, de l'ananas mûr en arrière-plan. Corps ferme, nuances de melon miel, acidité subtile, arrière-goût sucré, poires mûres en arrière-goût, on peut déjà le déguster, mais a le potentiel de mûrir."

Peter MOSER, Falstaff



89/100

"Très bon"

Wein.plus Wine Reviews Excellent

