



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
2018

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.
Élevage 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
Arômes de fleurs blanches (acacia et tilleul).
Surprenante richesse en bouche avec des arômes de vanille. Belle longueur.



ACCORDS GOURMANDS

Il vous étonnera en apéritif, sur des entrées de crustacées ou des poissons grillés.
Il accompagnera en 2020 à merveille les viandes blanches.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or

Concours des vins d'orange 2019, 01/02/2019

