Domaine SAINT SIFFREIN, Chateauneuf du Pape, certifé Biologique FR01BIO, Blanc

Chateauneuf du Pape, certifé Biologique FR01BIO,

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 fraicheur et ses aromes de fleurs et de fruits à chair blanche en font un vin gourmand.

LE MILLÉSIME

2020

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.

A 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 fraiche, 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.

ELEVAGE

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%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.
Contient des sulfites.

Domaine SAINT SIFFREIN - 3587 Route de CHATEAUNEUF DU PAPE, 84100 ORANGE
Tel. +33 (0)4 90 34 49 85
http://www.domainesaintsiffrein.com

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

Domaine SAINT SIFFREIN, Chateauneuf du Pape, certifé Biologique FR01BIO, Blanc

Chateauneuf du Pape, certifé Biologique FR01BIO,

SERVICE
Servir à 12°C.

POTENTIEL DE GARDE
5 ans

ASPECT VISUEL
Couleur brillante aux reflets argentés

AU NEZ
Nez très expressif sur des notes de fruits à noyau

EN BOUCHE
La Bouche est ample avec de la rondeur et du volume ; la finale est complexe sur des notes d'abricot et finement toasté.

ACCORDS METS-VINS
Il vous étonnera en apéritif, sur des entrées de crustacées ou des poissons grillés.
Il accompagnera en 2022 à merveille les viandes blanches.

PRESSE & RÉCOMPENSES

15/20
"Pomme meurtrie avec le bord crémeux du chêne. Un peu trop de douceur du boisé en bouche, le fruit un peu léger et laissé pour compte. Chêne encore en finale mais il y a de la fraîcheur.
A boire 2023-2026"
James Lawther MW, Jancis Robinson

93/100
Michel HUDIN, Michel HUDIN

MEDAILLE D'ARGENT
CONCOURS DE LA SAINT MARC

Domaine SAINT SIFFREIN - 3587 Route de CHATEAUNEUF DU PAPE, 84100 ORANGE
Tel. +33 (0)4 90 34 49 85
http://www.domainesaintsiffrein.com

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