Domaine SAINT SIFFREIN, TERRE D'ABEL, Chateauneuf du Pape, certifié Biologique FR01BIO, Rouge, 2019

Chateauneuf 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 2019 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 bout.

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

2019

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 : 25 hl/ha. Les vendanges sont manuelles avec une sélection des raisins.

VINIFICATION

Foulage léger et mise en cuves béton pour les fermentations.
Cuvaison longue de 21 jours, sous contrôle des températures, avec des remontages et pigeages, permettant une extraction raisonnée des tannins.

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 67%, Syrah 22%, Grenache 11%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 15 % 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, TERRE D'ABEL, Chateauneuf du Pape, certifié Biologique FR01BIO, Rouge, 2019

Chateauneuf du Pape, certifié Biologique FR01BIO,

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.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

ACCORDS METS-VINS

Viandes rouges- Gibiers

PRESSE & RÉCOMPENSES

15.5/20
"Dégusté à l'aveugle. Extraction de tanins vraiment mûrs et énormes - un vin monstrueusement grand ! Fruits noirs et tanins lourds extraits, notes de fumée noire à mastiquer et mûres. Hédonistique.
Drink 2023 - 2030"
Alistair Cooper MW, Jancis Robinson

DIPLOME D'HONNEUR
CONCOURS DE LA SAINT MARC 2022

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.