



DOMAINE DE
Saint Siffrein

CHATEAUNEUF DU PAPE

Rouge 2020



LE TERROIR est argilo-calcaire et argilo-sableux avec des galets roulés ou cailloux, chauffés par le soleil, qui diffusent providentiellement une chaleur douce, favorisant la maturité des raisins. Le vignoble est cultivé en Agriculture Biologique dans le respect du terroir. Le rendement est faible : 35 hl/ha.





LES VENDANGES sont manuelles avec une sélection des raisins.

VINIFICATION égrappage partiel, foulage léger et mise en cuves béton pour les fermentations. Cuvaisons longues de 25 jours sous contrôle des températures, avec des remontages et pigeages, permettant une extraction raisonnée des tannins.

L'ELEVAGE est de 12 mois en foudres de chêne (45 hl) pour 75% et 25% en cuves. La mise en bouteilles est réalisée avec soin au Domaine.

DEGUSTATION D'une belle **Robe** rouge rubis profonde, le **Nez** est complexe de fruits noirs avec des notes de garrigue.

La **Bouche** est charnue et complexe avec une belle structure aux tanins fondus qui tapissent le milieu de bouche. La **Finale** est longue sur des parfums de fruits noirs.

							
<i>Grenache</i>	65%	<i>Mourvèdre</i>	15%	<i>Syrah</i>	15%	<i>Cinsault</i>	5%



Claude et Cyril CHASTAN - 3587 Route de CHATEAUNEUF DU PAPE - 84100 ORANGE



T. : 33 (0)4 90 34 49 85 - e-mail : domainsaintsiffrein@wanadoo.fr -

