



Domaine SAINT SIFFREIN

Châteauneuf-du-Pape - Rouge 2015

<i>Région :</i>	Rhône
<i>Appellation :</i>	Châteauneuf-du-Pape
<i>Cuvée :</i>	
<i>Couleur :</i>	Rouge
<i>Millésime :</i>	2015
<i>Cépages :</i>	Cinsault (5%) / Grenache (65%) / Mourvèdre (15%) / Syrah (15%)
<i>Alcool :</i>	14,5 %
<i>Contenance :</i>	75 cl

Je produis des vins rouges concentrés et harmonieux où je laisse s'exprimer le terroir. Vins de caractère, ils possèdent des tanins puissants qui les rendent propices au vieillissement. Ils pourront être consommés jeunes pour un plaisir gourmand.



ELABORATION

Culture biologique.
Ecocert, Agriculture biologique.
Vendanges manuelles.
Egrappage partiel, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy.
Elevage en foudre de chêne.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, brillante.
NEZ : Riche, arômes d'herbe coupée, arômes de truffe noire, arômes de fruits noirs.
BOUCHE : Epaisse, notes de fruits noirs, notes de poivre noir, tanins subtils.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°
GARDE : A consommer entre 2017 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Gibiers, Daube de sanglier, Chevreuil, Fromages



DISTINCTIONS

Jancis Robinson 2016 : 16/20
Le guide Hachette des vins 2018 : 1 étoile(s)
Wine Advocate 2017 : 94-93/100
Vinous 2016 : 92 / 100
James Suckling 2017 : 88 points