

# DOMAINE DE SAINT PAUL

## CHATEAUNEUF DU PAPE CUVÉE JUMILLE 2012

Cette cuvée est issue des plus vieilles vignes du domaine entre 60 et 70 ans sur un terroir silico-argileux avec galets roulés. Cet assemblage a pour but d'allier concentration, finesse et élégance. C'est par année exceptionnelle que nous produisons cette cuvée prestigieuse. La composition de ce millésime est de 60% Grenache et 40% Syrah.

Le domaine est certifié en Agriculture Biologique.

**PRODUCTION** 3 800 bouteilles

### RECOLTE

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un tri systématique dans le vignoble.

### VINIFICATION

Traditionnelle avec éraflage complet. Les cépages sont vinifiés séparément. Cuvaïson longue de 33 jours pour le Grenache et 27 pour la Syrah. Les contrôles de températures se font tout au long de la fermentation alcoolique. Remontages 1 à 2 fois par jour et 4 délestages pendant la fermentation.

### ELEVAGE

Les Syrah sont élevées 12 mois en barriques pour enrober les tanins et gagner en rondeur et sucrosité. Une dégustation de chaque pièce est réalisée pour sélectionner celles qui entrent dans la composition de cette cuvée.

Le Grenache est élevé 12 mois en foudre de chêne et en demi-muids (pas de bois neuf) pour légèrement patiner les tanins tout en conservant les arômes fruités. L'assemblage définitif est réalisé en cuve inox en attendant la mise en bouteilles.

### MISE EN BOUTEILLES

Au domaine.

A déguster à une température de 16-18°C.

### REVUE DE PRESSE

- International Wine Report (Janv.2015): 92pts
- Stephen Tanzer's (Jan/Fev 2014): 88-90 pts?
- Jeb Dunnuck, The Wine Advocate (oct. 2013): 89 – 91 points

