

DOMAINE DE Saint Paul

S.C.E.A. JEUNE Elie Clos Saint Paul
Route de Sorgues – BP 58
84232 CHATEAUNEUF DU PAPE cedex

DOMAINE DE SAINT PAUL CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC 2019

COMPOSITION DE LA CUVÉE	Grenache blanc	60%
	Roussanne	30%
	Clairette	10%

TERROIR Sol rouge, limono-sableux avec galets roulés.
Parcelles : Palestor, Les Combes, Saint Paul

AGE MOYEN DES VIGNES 42 ans

RECOLTE

La récolte, entièrement manuelle, se fait tôt le matin pour garder des températures fraîches. Un tri systématique est effectué au vignoble. Le transport à la cave s'effectue sous protection avec de la neige carbonique pour éviter toute oxydation.

PRODUCTION 900 bouteilles.

VINIFICATION

Le raisin est pressé directement dans un pressoir pneumatique, puis un débouillage à froid est réalisé. Les $\frac{3}{4}$ de la fermentation se fait en cuve inox entre 16 et 18°C. Au dernier quart de la fermentation, le vin est entonné dans des barriques neuves. La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum d'acidité et de fraîcheur.

ELEVAGE

Le vin est élevé sur lies pendant 6 à 7 mois en barriques neuves, avec bâtonnages journaliers dans les semaines suivant la fin de la fermentation.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine.

A déguster à une température de 8-10°C.

REVUE DE PRESSE

- John Livingstone, Drink Rhone: ***(*)
- Jeb Dunnuck (juin 2020): 91 pts
- Jancis Robinson (oct 2020): 15,5+

