

DOMAINE DE Saint Paul

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

AOC CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE

L'Insolite 2016

COMPOSITION DE LA CUVÉE Syrah 100 %

AGE MOYEN DES VIGNES 43 ans

TERROIR

Sol silico-argileux avec galets roulés, exposition Sud, terroir de Pied-Redon et du Boucou.

RECOLTE

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un tri systématique dans le vignoble. Le domaine est certifié en agriculture biologique.

PRODUCTION 12 HI

VINIFICATION

Traditionnelle avec un éraflage en totalité. La vinification se déroule en cuve inox thermo-régulée (pic maximum à 30°C). Pendant la fermentation alcoolique, 3 délestages sont effectués puis 1 à 2 remontages par jour. Cuvaison longue de 26 jours.

ELEVAGE

Après écoulage, la fermentation malo-lactique s'est faite en cuve inox, puis ce vin a été entonné en demi-muids pendant 12 mois.

MISE EN BOUTEILLES

Au domaine.

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

REVUE DE PRESSE

- Joe Czerwinski, *The Wine Advocate* (aout 2018): 93 points
- Jeb Dunnuck.com (aout. 2018): 91 points
- Jeff Leve, *The Wine Cellar Insider* : 92 points
- VINOUS Josh Reynolds (Juil. 2018) : (91-93) points
- Médaille de BRONZE au Concours Général Agricole de PARIS 2018
- Jancin Robinson (Oct. 2017) : 16/20



FR-BIO 10
AGRICULTURE FRANCE