

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 2017

COMPOSITION DE LA CUVÉE

Grenache Noir 90 %
Syrah 10%

AGE MOYEN DES VIGNES
45 ans

TERROIR

Sol silico-argileux avec galets roulés.
Lieu-dit : Saint Paul, Pied Redon, Boucou, Combes, Palestor

PRODUCTION 88 HI

RECOLTE

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

VINIFICATION

Traditionnelle avec éraflage en totalité. Une partie de la vendange est vinifiée dans une cuve tronconique en chêne.
Les cépages sont vinifiés séparément avec une cuvaison longue de 4 à 5 semaines. Les températures sont contrôlées et maîtrisées tout au long de la fermentation alcoolique. Remontage 1 à 2 fois par jour et 3 à 5 délestages pendant la fermentation.

ELEVAGE

Les Syrah sont élevées 12 mois en demi-muids pour enrober les tanins et gagner en rondeur et sucrosité.
Les Grenache les plus concentrés et les plus tanniques sont élevés 12 mois en barriques neuves et d'un vin, le reste est conservé en cuve inox pour garder les arômes fruités.
L'assemblage définitif est déterminé et fait juste avant la mise en bouteilles.

A déguster à une température d'environ 16-18°C.

REVUE DE PRESSE

- Wine Enthusiast (Nov. 2020) : 91 points
- Joe Czerwinski – Wine Advocate (août 2019): 92 points
- Jeb Dunnuck.com (août. 2019): 90 points
- Richard Hemming MW, www.jancisrobinson.com (nov.2018): 15/20
- John Livingstone, Drink Rhone: **(*)



FR-BIO 01
AGRICULTURE FRANCE