



DOMAINE DE SAINT PAUL

CÔTES DU RHÔNE

2 0 2 1

100 % GRENACHE NOIR

TERROIR

Âge moyen des vignes 41 ans.
Terrasses alluviales de graviers sur couches argilo-calcaires.

RÉCOLTE

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 et élevée 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.

ÉLEVAGE

Un soutirage est effectué après fermentation alcoolique puis élevage sur lies fines en cuve inox.

PRODUCTION

930 bouteilles.



FAMILLE JEUNE