



## DOMAINE DE SAINT PAUL CHÂTEAUNEUF DU PAPE

2 0 2 1

**75 % GRENACHE NOIR**

**20 % SYRAH**

**5 % CINSAULT**

### TERROIR

Sol silico-argileux avec galets roulés.

### 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

Les Syrah sont élevées 12 mois en barriques et demi-muids pour enrober les tanins et gagner en rondeur et sucrosité.

Les Grenache les plus concentrés et les plus tanniques sont élevés 12 à 18 mois en foudres de chêne ou en cuve bois, 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.

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

### PRODUCTION

14 600 bouteilles.

+ **INTERNATIONAL WINE REPORT : 91 PTS** (JANV.2015)

+ **STEPHEN TANZER : 90-92 PTS** (JANV/FÉV. 2014)

+ **JEB DUNNUCK, THE WINE ADVOCATE : 87- 89 POINTS** (OCT. 2013)



FAMILLE JEUNE