



DOMAINE DE SAINT PAUL CHÂTEAUNEUF DU PAPE

2 0 2 1

60 % GRENACHE BLANC
40 % ROUSSANNE

TERROIR

Sol silico-argileux avec galets roulés. Vignes de 36 ans.

RÉCOLTE

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.

VINIFICATION

Le raisin est pressé directement dans un pressoir pneumatique en inox. Sélection des premiers jus puis débourage à froid. La fermentation alcoolique est contrôlée entre 16 et 18°C. 45% des jus sont vinifiés en barrique d'un vin, le reste en cuve inox. La fermentation malo-lactique n'est pas réalisée pour garder un maximum d'acidité et de fraîcheur.

ÉLEVAGE

45% du vin est élevé sur lies pendant 5 mois en barrique d'un vin, avec bâtonnage régulier dans les semaines suivant la fin de la fermentation. Le reste est conservé en cuve inox.

À déguster à une température d'environ 8-10°C.

PRODUCTION

680 bouteilles.



FAMILLE JEUNE