



DOMAINE DE SAINT PAUL

CÔTES DU RHÔNE

2 0 2 2

GRENACHE 65 %
SYRAH 35 %

TERROIR

Parcelles situées à Gadagne. Âge moyen des vignes 45 ans.
Sol de sables et d'argiles.

RÉCOLTE

La récolte, entièrement manuelle, est suivie d'un tri systématique dans le vignoble.

VINIFICATION

Traditionnelle avec éraflage en totalité. La fermentation est thermorégulée avec 2 remontages par jour et 3 à 5 délestages en fonction du potentiel de chaque cuve. La cuvaison dure 4 semaines. Une dégustation quotidienne de chaque cuve a lieu pour déterminer au mieux la date de décuvage. Les vins de goutte et de presse sont séparés.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé en cuve inox pendant quelques mois, afin d'en préserver le fruit.

MISE EN BOUTEILLES

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

PRODUCTION

15HL – 2 000 bouteilles.

REVUE DE PRESSE

- Médaille d'argent au Concours des Vignerons Indépendants 2024



FAMILLE JEUNE