



Domaine SAINT SIFFREIN

Terre D'Abel

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2016

Région :	Rhône
Appellation :	Châteauneuf-du-Pape
Cuvée :	Terre d'Abel
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Grenache (15%) / Mourvèdre (65%) / Syrah (20%)
Alcool :	14 %
Contenance :	150 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

La Cuvée Terre d'Abel est une sélection des meilleurs terroirs plantés par mon arrière-grand-père Abel. Grâce au savoir-faire de notre famille de vignerons, ces vignes âgées de plus de 80 ans, offrent l'expression pure de leur caractère. Cette cuvée n'est élaborée que dans les grands millésimes, par une vinification et un élevage rigoureux.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy.

Elevage en fût de chêne d'un vin, Elevage en fût de chêne de deux vins, Elevage en barriques françaises.

Sols argileux, Sols calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, dense, reflets noirs.

NEZ : Aromatique, intense, arômes de pivoine, arômes de violette, arômes de cerise griotte, arômes de fruits mûrs, généreux arômes de réglisse, arômes de bois.

BOUCHE : Complexe, concentrée, charnue, notes de cerise, notes de fruits confiturés, subtiles notes de cacao, tanins charnus, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 18° et 18°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2026



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Viandes rouges en sauce, Gibiers, Daube de sanglier, Fromages



DISTINCTIONS

Jancis Robinson 2017 : 15,5/20

Robert Parker 2018 : 93/100

Wine Enthusiast 2019 : 94/100

Vinum 2018 : 91,5/20

Jeb Dunnuck 2018 : 92,5 / 100



