AOP Châteauneuf du Pape
Blanc

Terroir

- Plateaux et côteaux.
- Parcelles de sables et d'argiles rouges avec quelques galets roulés sur les lieux-dits de Pignan, St Georges et Guigasse.
- 1,8 ha de vignes âgées de 25 à 50 ans.

Cépages

- 33% Clairette Rose
- 33% Grenache blanche
- 33% Roussanne

Vinification

Pressurage direct, par pressoir pneumatique. Débourbage et vinification par cépage en cuve, avec contrôle des températures (max. 17°c). Élevage de 6 mois en cuve avant assemblage et mise en bouteille.

Dégustation

Robe or pâle aux reflets argentés, brillante et cristalline.
Nez délicat de poire, d'anis, puis de fleurs blanches comme l'aubépine ou le tilleul.
Une expression aromatique pure, une intense minéralité et la présence d'un gras subtil, offre une belle harmonie qui perdure sur une finale d'un style aérien. Longue finale.

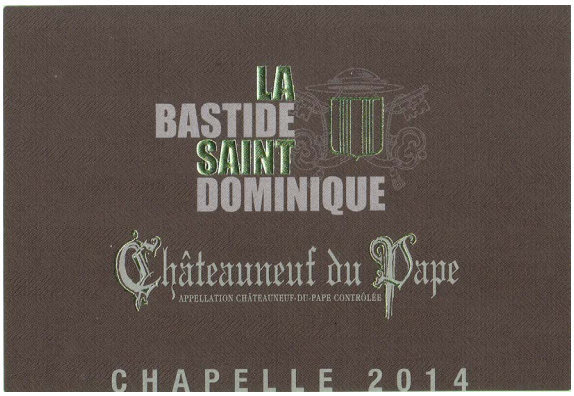
Service

- Servir entre 9° et 11°c
- À déguster entre 1 à 3 ans sur le fruit, et jusqu'à 10 ans sur des notes plus miélées.

Idées d'accords

- St Jacques au beurre d'orange
- Queue de lotte à l'anis
- Risotto aux truffes et asperges
- Ravioles de cèpes au bouillon d'ail

La Bastide Saint Dominique produit des vins issus de l'Agriculture Biologique



AOP Châteauneuf du Pape Blanc
CHAPELLE

Terroir

- Plateaux sur les lieux-dits Pignan et St Georges.
- Petites parcelles de sables avec quelques galets roulés.
- Production: env. 900 bouteilles.

Cépages

- 100% Clairette Rose

Vinification

Pressurage direct, par pressoir pneumatique. Débourbage en cuve puis vinification et élevage de la moitié de l'assemblage 6 mois en fût et de l'autre moitié 6 mois en cuve. Assemblage et mise en bouteille au domaine.

Dégustation

Robe or pâle aux reflets verts.
Nez délicat et précis de pêche blanche, de poire puis de miel et de pignons de pins.
Bouche parfumée et pure, avec un équilibre contrasté entre une rondeur toute méditerranéenne et la finale toute en fraîcheur.

Service

- Servir à 13°-14°c.
- À déguster entre 1 à 3 ans sur le fruit, et jusqu'à 10 ans sur des notes plus miélées.

Idées d'accords

- St Jacques à la citronnelle
- Bouillabaisse
- Brouillade d'œufs aux truffes

La Bastide Saint Dominique produit des vins issus de l'Agriculture Biologique

AOP Châteauneuf du Pape Rouge

Terroir

- Plateaux et petits côteaux.
- Sols de sables, d'argiles et de galets roulés des lieux-dits Les Bédines, Chapouin, Pignan et Guigasse.
- 8 ha de vignes âgées de 25 à 80 ans.

Cépages

- 80% Grenache
- 10% Syrah
- 7% Mourvèdre
- 3% Cinsault

Vinification

Eraflage total. Cuvaison de 25 a 35 jours en cuve inox. Extraction par pigeages, et avec quelques remontages, contrôle des températures (max. 28°c). Élevage de 18 mois en cuve (6 mois en cuve inox puis 12 mois en cuve béton) avant assemblage et mise en bouteille.

Dégustation

Vin rubis soutenu aux reflets violacés.
Nez très profond de framboises écrasées, de liqueur de cassis et cerises. A l'aération, plus de complexité avec des notes de garrigue et de résine.
Attaque opulente et très gourmande, harmonisée par des tanins charnus et élégants. Finale longue tout en fraîcheur et épices.

Service

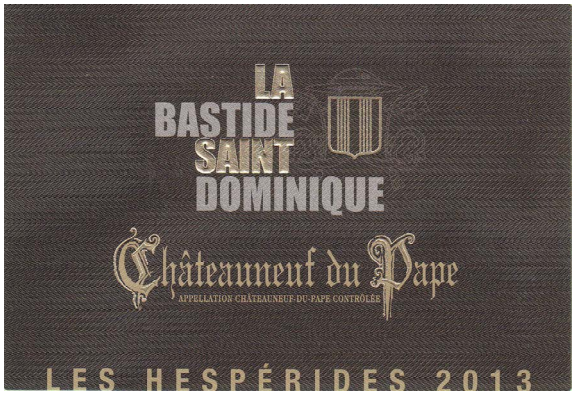
- Servir entre 15° et 16°c
- À déguster entre 3 à 12 ans après l'année du millésime

Idées d'accords

- Terrine de faisan aux fruits secs
- Selle d'agneau rôtie au genièvre
- Noisettes de chevreuil aux poires
- Tajine de pigeon aux dattes

La Bastide Saint Dominique produit des vins issus de l'Agriculture Biologique

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



AOP Châteauneuf du Pape Rouge
LES HESPERIDES

Terroir

- Côteaux Nord sur le lieu-dit « Les Bédines “
- 0.90 ha de vignes plantées en 1950

Cépages

- 50% Grenache
- 50% Mourvèdre

Vinification

Eraflage total. Cuvaison de 25 jours en cuve inox. Extraction par pigeages, et avec quelques remontages, contrôle des températures (max. 28°c). Elevage de 18 mois en cuve et, en partie, en demi-muids (fûts de 600 l) puis assemblage et mise en bouteille.

Dégustation

Robe rouge noire aux reflets sombres. Nez racé et opulent de baies noires, réglisse, chocolat noir et épices orientales. Bouche puissante et ample. Structure tannique voluptueuse au grain dense et velouté.
La finale, finement boisée, révèle encore de nouvelles palettes d’arômes avec des notes fumées, torréfiées et mentholées.

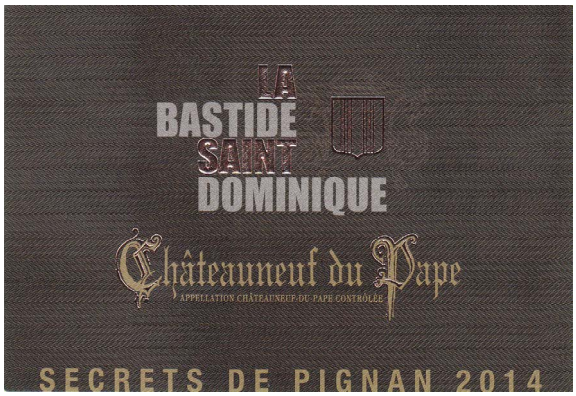
Service

- Servir entre 15° et 16°c:
- A déguster entre 3 et 15 ans après l’année du millésime

Idées d’accords

- Canette rôtie aux figues et jus réglissé
- Terrine de faisan aux fruits secs
- Grives à la broche

La Bastide Saint Dominique produit des vins issus de l’Agriculture Biologique



AOP Châteauneuf du Pape Rouge
SECRETS DE PIGNAN

Terroir

- Plateaux Nord/Sud au lieu-dit Pignan.
- Sol complexe de sables et d'argiles rouges.
- 1,25 ha de vignes plantées en 1920.

Cépages

- 100% Grenache

Vinification

Eraflage total. Cuvaison de 30 jours en cuve inox. Extraction par pigeages, et avec quelques remontages, contrôle des températures (max. 28°c). Élevage de 20 mois en cuve avant assemblage et mise en bouteille.

Dégustation

Robe pourpre cardinalice.
Nez très complexe de fruits gorgés de soleil, d'épices douces, de garrigue et d'humus.
La matière, marquée par des tanins délicats quoique solides, offre un fruité intense et mûr. La finale révèle une surprenante longueur dotée de notes poivrées. Vin rond avec beaucoup de profondeur et des tannins typiques de vieilles vignes

Service

- Servir entre 15° et 16°c:
- A déguster entre 4 et 12 ans après l'année du millésime

Idées d'accords

- Magret de canard épicés aux pruneaux
- Pigeonneaux rôtis au genièvre
- Noisettes de chevreuil St Hubert
- Poires pochées au vin épicé

La Bastide Saint Dominique produit des vins issus de l'Agriculture Biologique