



DOMAINE SANTA DUC
FAMILLE GRAS-VIGNERONS À GIGONDAS & CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

HABEMUS PAPAM

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Un vin pontifical, qui puise ses forces et son assurance dans plusieurs secteurs de l'appellation. Chaque lieu-dit apporte sa pierre à l'édifice.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Parcelles implantées exclusivement aux lieux-dits Le Pradel et La Font du Pape, respectivement à l'Est et au Centre de Châteauneuf-du-Pape.

SUPERFICIE : 2,9 hectares.

GÉOLOGIE : Sols riches sablo-argileux en surface et très calcaires en sous-sol avec participation de galets roulés.

CULTURE : Agriculture Biologique, certifiée Ecocert et Biodynamique, certifiée Demeter.

CÉPAGES : Grenache 70%, Syrah 30%.

ÂGE DES VIGNES : 60 ans de moyenne.

VENDANGES & VINIFICATION : Vendange manuelle en caisses avec tri à la vigne, suivi d'un second sur table de tri. Égrappage partiel. Le pourcentage de raisins égrappés est décidé en fonction du millésime et des parcelles. Encuvage par gravité avec respect total de l'intégrité du raisin. Fermentation de 20 à 30 jours en cuves inox sous températures contrôlées. Deux longs remontages quotidiens. Pigeage décidé à la dégustation. Pressurage en pressoir pneumatique. Fermentation malolactique en cuve. Clarification des vins en cave durant l'hiver. Mise en élevage au printemps.

ÉLEVAGE : 18 mois en foudres de chêne Stockinger de 36 hectolitres et en jarres en terre-cuite de 8 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

PERSONNALITÉ : La traduction provençale de La Font du Pape suggère un lieu humide propice aux Syrah, ou plutôt aux Serines qui expriment leur fraîcheur et leur croquant. À travers les cépages majeurs de notre région, Grenache et Syrah, cette union de terroirs trouve sa raison d'être dans les vins cohérents et élégants qu'elle crée.