

La Bastide Saint-Dominique

Nos Cuvées Spéciales

Châteauneuf du Pape - Chloris - Rouge

- Cépages :

70% Grenache – 20% Syrah – 10% Mourvèdre

- Terroir / Exposition :

Lieu-dit « Pignan », sols de sables et d'argiles rouges et coteaux de galets roulés sur le lieu-dit « Les Bédines ».

- Surface et Age des vignes :

0.65 hectare planté en 1920 et 1955.

- Vinification :

Vendange manuelle avec tri à la parcelle, réception sur table de tri et éraflage. Cuvaision de 18 à 25 jours en cuve inox thermorégulée. Extraction par pigeage et remontage. Elevage de 18 mois, en cuve pour les Grenache et en fûts de chêne pour les Syrah et les Mourvèdre, puis assemblage et mise en bouteille.



Côtes du Rhône - Jules Rochebonne - Rouge

- Cépages :

80% Syrah – 20% Grenache

- Terroir / Exposition :

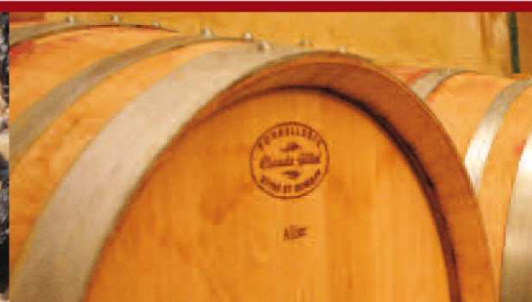
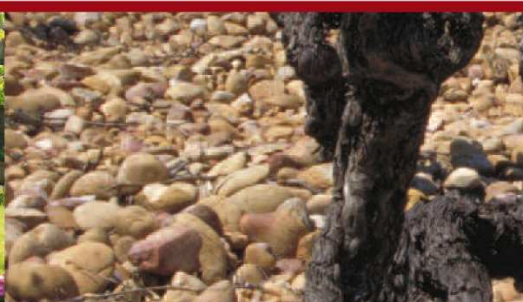
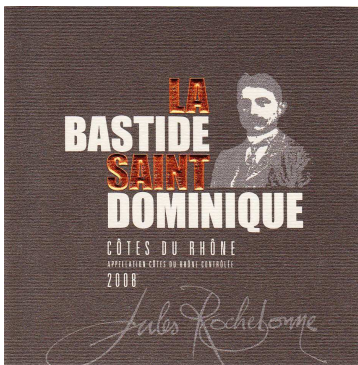
Sélection des meilleures parcelles de Syrah, situées essentiellement sur les lieux-dits Champovin et Bois Lauzon (commune d'Orange). Coteaux Nord et Sud très caillouteux.

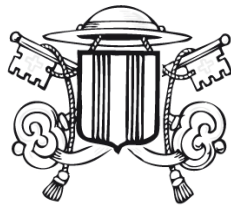
- Surface et Age des vignes :

3 hectares âgées de 15 et 35 ans

- Vinification :

Vendange manuelle avec tri à la parcelle, réception sur table de tri et éraflage. Cuvaision de 18 jours environ en cuve inox thermorégulée. Extraction par pigeage et remontage. Elevage de 18 mois, en cuve pour les Grenache et en fûts de chêne (dont 1/3 neufs) pour les Syrah, puis assemblage et mise en bouteille.





La Bastide Saint-Dominique

Nos AOC Châteauneuf du Pape

Châteauneuf du Pape - Rouge

- Cépages :

80% Grenache - 10% Syrah - 5% Mourvèdre - 5% Cinsault

- Terroir / Exposition :

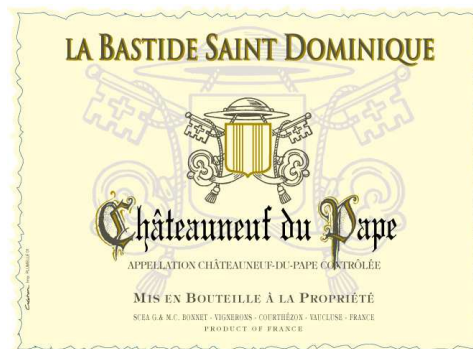
Sables, argiles et galets roulés. Plateaux et faibles coteaux sur les lieux-dits Pignan, Bédines, Chapouin et Valori.

- Surface et Age des vignes :

8 hectares âgées de 25 et 80 ans

- Vinification :

Vendange manuelle avec tri à la parcelle, réception sur table de tri et éraflage. Cuvaision de 18 à 25 jours en cuve inox thermorégulée. Extraction par Pigeage et Remontage. Elevage pendant 18 mois.



Châteauneuf du Pape - Blanc

- Cépages :

1/3 Clairette rose - 1/3 Roussanne - 1/3 Grenache blanc

- Terroir / Exposition :

Petites parcelles de sables et d'argiles rouges avec quelques galets roulés. Différentes expositions en plateaux et coteaux sur les lieux-dits Pignan, Bédines, Guigasse et St Georges

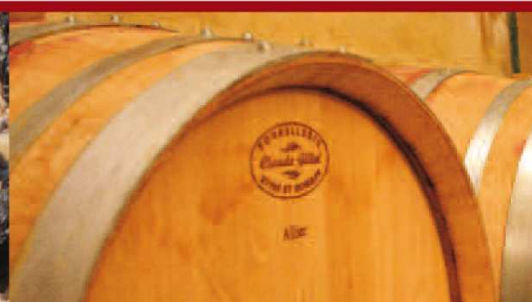
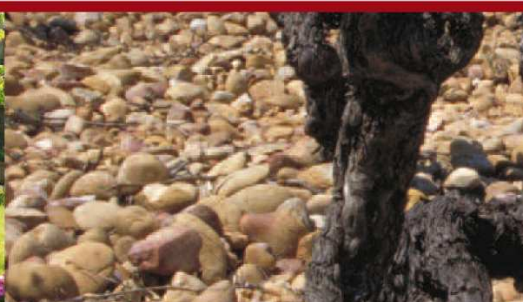
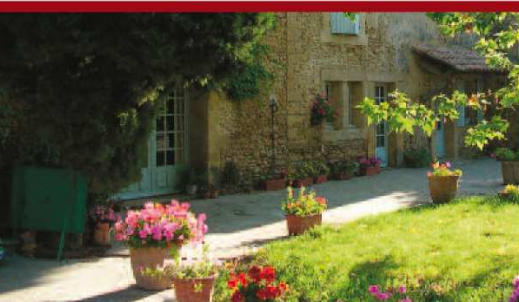
- Surface et Age des vignes :

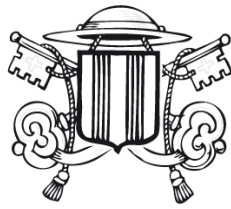
1,8 hectares âgés de 25 et 50 ans

- Vinification :

Vendange manuelle avec tri à la parcelle. Pressurage pneumatique direct Cuvaision en cuve thermorégulée à basse température.

Elevage pendant 6 mois.





La Bastide Saint-Dominique

Nos AOC Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Villages - Rouge

- Cépages :
50% Grenache - 20% Syrah - 15% Mourvèdre - 15% Carignan
- Terroir / Exposition :
Deux coteaux Nord et Sud très caillouteux, situés essentiellement sur les lieux-dits Champovin et Bois Lauzon de la commune d'Orange.
- Surface et Age des vignes : 5 hectares âgées de 15 et 55 ans.

Côtes du Rhône - Rouge

- Cépages :
80% Grenache - 20% Syrah
- Terroir / Exposition :
Vignoble orienté Nord/Sud autour du domaine, lieu-dit Saint Dominique. Sols de sables et d'argiles clairsemés de galets roulés.
- Surface et Age des vignes : 5 hectares âgées de 25 et 50 ans

Côtes du Rhône - Blanc

- Cépages :
50% Viognier – 25% Grenache - 25% Clairette
- Terroir / Exposition :
Vignoble orienté Nord/Sud autour du domaine, lieu-dit Saint Dominique. Sols de sables et d'argiles clairsemés de galets roulés.
- Surface et Age des vignes : 2 hectares âgées de 25 ans

Côtes du Rhône - Rosé

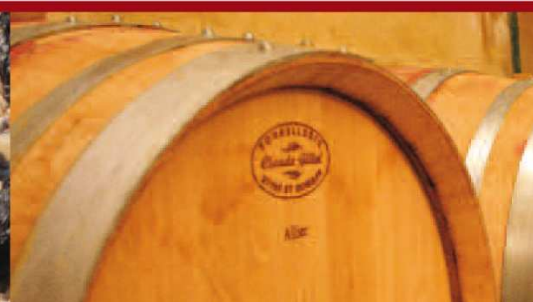
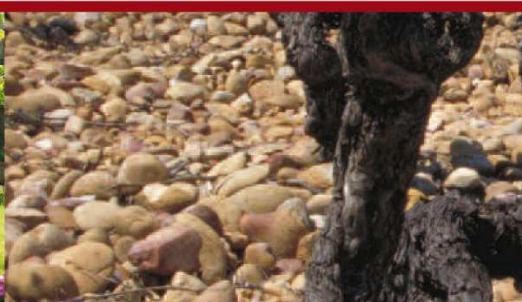
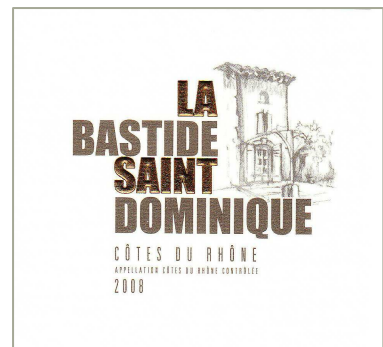
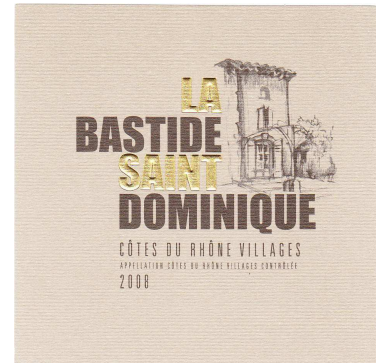
- Cépages :
50% Grenache – 50% Cinsault
- Terroir / Exposition :
Vignoble orienté Nord/Sud autour du domaine, lieu-dit Saint Dominique. Sols de sables et d'argiles clairsemés de galets roulés.
- Surface et Age des vignes : 0.6 hectares âgées de 25 ans

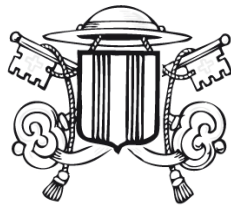
Vinification en Rouge

Vendange manuelle avec tri à la parcelle, réception sur table de tri et éraflage. Cuvaision de 18 jours environ en cuve inox thermorégulée. Extraction par pigeage et remontage. Elevage pendant 12 à 18 mois.

Vinification en Blanc et Rosé

Vendange manuelle avec tri à la parcelle. Pressurage pneumatique direct. Cuvaision en cuve thermorégulée à basse température. Elevage pendant 6 mois.





La Bastide Saint-Dominique

Nos Vins de Pays

Vin de Pays - Rouge

- Cépages :
50% Grenache - 50% Syrah
- Terroir / Exposition :
Vignoble situé en plaine sur la commune de Courthézon, sols argileux et localement graveleux.
- Surface et Age des vignes :
4 hectares âgées de 5 et 30 ans

Vin de Pays - Blanc

- Cépages :
80% Roussanne - 20% Clairette
- Terroir / Exposition :
Vignoble situé en plaine sur la commune de Courthézon, sols argileux et localement graveleux.
- Surface et Age des vignes :
2 hectares âgées de 5 à 15 ans

Vin de Pays - Rosé

- Cépages :
95% Grenache – 5% Syrah
- Terroir / Exposition :
Vignoble situé en plaine sur la commune de Courthézon, sols argileux et localement graveleux.
- Surface et Age des vignes :
2 hectares âgées de 5 à 30 ans

Vinification en Rouge

Vendange manuelle avec tri à la parcelle, réception sur table de tri et éraflage. Cuvaision de 15 jours environ en cuve inox thermorégulée. Extraction par pigeage et remontage. Elevage pendant 12 à 18 mois.

Vinification en Blanc et Rosé

Vendange manuelle avec tri à la parcelle. Pressurage pneumatique direct. Cuvaision en cuve thermorégulée à basse température. Elevage pendant 6 mois.

