



Fort de son expérience à Château Calissanne, c'est en 2006 que Philippe Kessler réalise son rêve d'acquérir des vignes à Châteauneuf-du-Pape et achète le domaine de 11 hectares, devenu par la suite le Domaine Clef de Saint Thomas. Sophie Kessler Matière, son épouse, et son fils Thomas ont aujourd'hui repris le flambeau et dirigent la propriété.

### TERROIR

Le Domaine Clef de St Thomas, 11 hectares, est constitué de différentes parcelles plantées vers Courthézon et également au nord du village de Châteauneuf-du-Pape, Cette cuvée est une sélection parcellaire sur le lieu dit « Charbonnières » Cette cuvée et son étiquette est un hommage au grand-père de la propriétaire Sophie Kessler-Matière, qui avait les yeux bleus et affinait du Bleu d'Auvergne.

### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement à partir de la mi-septembre en caisses et vinifiés avec un égrappage total. La fermentation se fait à 25°C. Elevage traditionnel en cuve inox.

**Cépages** : 50% Grenache, 50% Syrah

**Degrés** : 14%

**Service** : entre 16 et 18°C.

**Rendement** : 27 hl/ha

### DÉGUSTATION

Robe grenat, nez de fruits rouges des bois (mûres, framboises, cerises noires) s'ouvrant sur des épices à l'aération. La bouche est charnue, mature, ronde. On retrouve exactement les mêmes arômes du nez en bouche avec une finale fraîche et réglissée.

Son petit plus ? Parfait sur les viandes grillées.

### Conditionnement en carton couché:

- 6\*75cl: 480 b<sup>lle</sup>/palette EU

