



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine Blanc 2005

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 70% Roussane - 30% Grenache Blanc

Degrés : 15%

Rendements : 32/35hl/ha

Élaboration : Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Eraflage. Pressurage direct. Fermentation et élevage en fûts de chêne. Élevage sur lies. Bâtonnage régulier.

Terroir : Sable et argile, argilo-calcaire.

Conditions climatiques : Des températures fortes sans être excessives, un ensoleillement constant, beaucoup de mistral, des nuits fraîches durant la saison d'été, tous ces éléments naturels sont des facteurs clefs qui ont donné naissance à un très grand millésime.

Production totale: 1140 bouteilles de 75cl.

Accords mets & vins : Apéritif, poissons, fruits de mer (gratin de Noix de St Jacques), langoustine, viandes blanches, plats aux truffes, tartes aux asperges, fromages de chèvre.

Potentiel de garde : Entre 10 et 15 ans.

