



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine Blanc 2006

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 70% Roussane - 30% Grenache Blanc

Degrés : 14%

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 : Ensoleillement tout au long de l'année régulier avec pluviométrie aux meilleurs moments mi-juillet, mi-août ondées régulières avec des nuits fraîches à la fin de l'été.

Production totale: 1600 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.

