



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Blanc* 2010

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 100% Roussane

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 : Le millésime 2010 sera retenu comme l'un des plus faibles en quantité et l'un des meilleurs en termes de qualité. L'automne a connu de belles précipitations permettant de réhydrater les nappes. Suivi d'un hiver froid avec de nombreuses gelées consécutives en janvier et février. Un printemps pluvieux, en continuité de l'hiver. L'été 2011 a eu des nuits fraîches, particulièrement au mois d'août, qui ont retardé la période de récolte, la repoussant à fin septembre, permettant une très bonne synthèse des anthocyanes et des polyphénols. Une belle récolte.

Production totale : 1200 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.

