



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Blanc* 2011

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 100% Roussane

Degrés : 14.5%

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 : Les conditions météorologiques pendant la récolte ont grandement facilité la récolte des raisins à maturité optimale. Les mois d'avril, de mai et de juin ont été très chauds et secs, ce qui a favorisé une croissance rapide des vignes, ainsi qu'une floraison précoce (12 jours à l'avance par rapport à 2010). L'été a été relativement doux avec des températures moyennes de 22,6°C en juillet et août. De plus, les quelques précipitations (103,5mm) ont favorisé les conditions idéales pour la vigne.

Production totale : 1400 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.

