



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Blanc* 2012

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 2012 a profité des conditions climatiques optimales nécessaires à faire des grands vins. Entre avril et juillet les températures étaient de saison (entre 13 et 24,7°C). L'été s'est terminé comme il avait commencé, sec et chaud, avec des températures moyennes, de 16,5°C à 28,6°C en août et septembre. Un été ensoleillé, 1837 heures de luminosité entre avril et septembre. Il a plu à la fin du mois d'août et la fin du mois de septembre, permettant une maturité parfaite des raisins.

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.

