



# CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

## Château Sixtine *Blanc* 2014

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation :** Châteauneuf-du-Pape

**Cépage :** 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 :** Un hiver doux et pluvieux, qui succéda à un printemps sec et chaud (54 mm de pluies seulement, sur 3 mois). Tout était donc en place pour que les vendanges débutent précocement, mais les pluies hebdomadaires de l'été (158 mm en juillet/août) et les nuits fraîches, accompagnées d'un ensoleillement inférieur aux moyennes saisonnières, ont en quelques semaines fait que le millésime perdit de sa précocité et soit récolté tardivement.

**Production totale :** 2520 bouteilles de 75cl.

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

**Potentiel de garde :** Entre 10 et 15 ans.

