



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Rouge* 2003

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 50% Grenache - 30% Syrah - 20% Mourvèdre

Degrés : 15.5%

Rendements : 25hl/ha

Élaboration : Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Eraflage. Fermentation en cuves inox thermo-régulées. Vinification classique avec pigeage et délestage. Élevage en cuves et fûts de chêne, filtration légère.

Terroir : Sable et argile, argilo-calcaire, argilo-calcaire avec galets.

Conditions climatiques : La fin du printemps et le début de l'été étaient exceptionnellement chauds, avec très peu de précipitations. La sécheresse s'installe et la chaleur aussi. Toutes ces conditions inhabituelles nous amènent à des vendanges très précoces, dans des conditions extrêmement favorables.

Production totale : 25880 bouteilles de 75cl.

Accords mets & vins : Viande rouge, volailles, Navarin d'agneau, cuisine Méditerranéenne, fromages.

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.

