



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Rouge 2004*

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 55% Grenache - 30% Syrah - 15% Mourvèdre

Degrés : 14%

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 : Un automne bien pluvieux, un hiver plutôt sec, froid et venteux, un printemps et un été ensoleillés avec beaucoup de vent et toujours pas de pluie, ce sont les conditions météorologiques que nous retiendrons pour l'année 2004. Puis quelques orages mi-août suivis d'une grosse chaleur début septembre ont permis aux raisins de bien résister et de mûrir parfaitement dans un état sanitaire très satisfaisant. En résumé, conditions climatiques favorables malgré une sécheresse évidente.

Production totale : 32700 bouteilles de 75cl.

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.

