



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Rouge* 2005

Région : Vallée du Rhône

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

Degrés : 14.5%

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 : Des températures fortes sans être excessives, un ensoleillement constant, beaucoup de mistral, des nuits fraîches durant la saison d'été, tous ces éléments naturels sont des facteurs clefs qui ont donné naissance à un très grand millésime.

Production totale : 29100 bouteilles de 75cl.
550 mangums de 1.5L.

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.

