



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape



Château Sixtine *Rouge 2006*

Région : Vallée du Rhône

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

Degrés : 15%

Rendements : 26hl/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 : Ensoleillement tout au long de l'année régulier avec pluviométrie aux meilleurs moments mi-juillet, mi-août ondées régulières avec des nuits fraîches à la fin de l'été.

Production totale : 17900 bouteilles de 75cl.
515 mangums de 1.5L.

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.

