



# CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

## Château Sixtine *Rouge 2008*

**Région :** Vallée du Rhône

**Cépages :** 45% Grenache - 35% Syrah - 20% Mourvèdre

**Degrés :** 15.5%

**Rendements :** 24hl/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 :** Les vendanges 2008 se sont déroulées dans de bonnes conditions climatiques, malgré un épisode orageux mi-septembre. Les températures fraîches des nuits et le mistral ont permis de récolter les raisins tardivement en comparaison aux dix dernières années écoulées où la récolte était précoce.

**Production totale :** 2350 bouteilles de 75cl.

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

**Potentiel de garde :** Entre 20 et 30 ans.



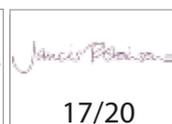
89 pts



93 pts



16/20



17/20



93 pts