



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Rouge 2010*

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 45% Grenache - 30% Syrah - 25% 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 : Le millésime 2010 sera retenu comme l'un des plus faibles en quantité et l'un des meilleurs en termes de qualité. L'automne a connu de belles précipitations permettant de réhydrater les nappes. Suivi d'un hiver froid avec de nombreuses gelées consécutives en janvier et février. Un printemps pluvieux, en continuité de l'hiver. L'été 2011 a eu des nuits fraîches, particulièrement au mois d'août, qui ont retardé la période de récolte, la repoussant à fin septembre, permettant une très bonne synthèse des anthocyanes et des polyphénols. Une belle récolte.

Production totale : 18200 bouteilles de 75cl.
330 magnums de 1.5L.

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.



96 pts



95 pts



93 pts



94 pts



92 pts