



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Rouge 2011*

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 40% Grenache - 35% Mourvèdre - 25% Syrah

Degrés : 15%

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 conditions météorologiques pendant la récolte ont grandement facilité la récolte des raisins à maturité optimale. Les mois d'avril, de mai et de juin ont été très chauds et secs, ce qui a favorisé une croissance rapide des vignes, ainsi qu'une floraison précoce (12 jours à l'avance par rapport à 2010). L'été a été relativement doux avec des températures moyennes de 22,6°C en juillet et août. De plus, les quelques précipitations (103,5mm) ont favorisé les conditions idéales pour la vigne.

Production totale : 7700 bouteilles de 75cl.

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.

