



# CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape



## Château Sixtine *Rouge* 2013

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation :** Châteauneuf-du-Pape

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

**Degrés :** 15,5%

**Rendements :** 28hl/ha

**Élaboration :** Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Erafage. 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 printemps 2013 a été parmi les plus froids et les plus humides de ces dernières années. Beaucoup de pluies en comparaison aux années précédentes (217mm en 2013, pour 165mm en 2012 et 17mm en 2011). Cette conjugaison d'un temps frais et d'un air humide a eu pour conséquence de retarder le démarrage végétatif des vignes. Avec un orage idéalement placé à la fin du mois de juillet particulièrement chaud, les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes. Ce millésime fut l'un des plus tardifs, les vendanges ont commencé la deuxième quinzaine de septembre et se sont déroulées dans d'excellentes conditions.

**Production totale :** 12700 bouteilles de 75cl.

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

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

