



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Rouge* 2018

Région : Vallée du Rhône

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Cépages : 58% Grenache - 25% Syrah - 17% Mourvèdre

Degrés : 15,5%

Rendements : 29hl/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 début de l'année 2018 a été marqué par de très fortes précipitations (plus de 833 mm sur les 10 premiers mois, contre 206 mm en 2017), exigeant vigilance et anticipation dans le vignoble. Les fortes chaleurs du mois d'août ont permis une belle maturation des raisins qui ont été vendangés dans un excellent état sanitaire au cours d'un mois de septembre estival et sec. Le Château Sixtine a su une nouvelle fois produire de jolis vins soyeux avec un fort potentiel de vieillissement.

Production totale : 20 000 bouteilles de 75cl. 90 magnums (1.5L).

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.



JEB DUNNUCK

91-93+

Decanter

93

