



# CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

## Château Sixtine Rouge 2020

Région : Vallée du Rhône

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Cépages : 47% Grenache - 24% Syrah - 29% Mourvèdre

Degrés : 15,5%

Rendements : 30hl/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.

Production totale : 30 900 bouteilles de 75cl.

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.

