



# CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

## Château Sixtine *Blanc* 2007

**Région :** Vallée du Rhône

**Cépages :** 70% Roussane - 30% Grenache Blanc

**Degrés :** 14%

**Rendements :** 32/35hl/ha

**Élaboration :** Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Eraflage. Pressurage direct. Fermentation et élevage en fûts de chêne. Élevage sur lies. Bâtonnage régulier.

**Terroir :** Sable et argile, argilo-calcaire.

**Conditions climatiques :** Un ensoleillement excellent, une pluviométrie inférieure à la normale mais quelques ondées au meilleur moment, mi-juillet et mi-août, les nuits fraîches de la fin de l'été, facteurs favorables à l'expression aromatique. Les conditions météorologiques 2007 étaient encore cette année au rendez-vous pour permettre une élaboration des vins riches et équilibrés.

**Production totale:** 2100 bouteilles de 75cl.

**Accords mets & vins :** Apéritif, poissons, fruits de mer (gratin de Noix de St Jacques), langoustine, viandes blanches, plats aux truffes, tartes aux asperges, fromages de chèvre.

**Potentiel de garde :** Entre 10 et 15 ans.

