



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.

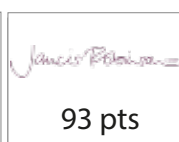
Potentiel de garde : Entre 10 et 15 ans.



93 pts



91 pts



93 pts