



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Blanc* 2009

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 100% Roussane

Degrés : 14.5%

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 : Les vendanges 2009 se sont déroulées dans de bonnes conditions, malgré un épisode orageux mi-septembre. Les températures fraîches des nuits et le mistral ont permis de récolter les raisins tardivement et d'attendre la maturité parfaite. Des baies saines et compactes en quantité relativement classique.

Production totale : 1350 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.

