



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape



Château Sixtine Blanc 2013

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Cépage : 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 : Le printemps 2013 a été parmi les plus froids et les plus humides de ces dernières années. Beaucoup de pluies en comparaison aux années précédentes (217mm en 2013, pour 165mm en 2012 et 17mm en 2011). Cette conjugaison d'un temps frais et d'un air humide a eu pour conséquence de retarder le démarrage végétatif des vignes. Avec un orage idéalement placé à la fin du mois de juillet, particulièrement chaud, les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes. Ce millésime fut l'un des plus tardifs, les vendanges ont commencé la deuxième quinzaine de septembre et se sont déroulées dans d'excellentes conditions.

Production totale : 1900 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.

