



# CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

## *Château Sixtine Rouge 2001*

**Région :** Vallée du Rhône

**Cépages :** 40% Grenache - 30% Syrah - 30% Mourvèdre

**Degrés :** 15%

**Rendements :** 25hl/ha

**Élaboration :** Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Eraflage. 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 :** 19450 bouteilles de 75cl.  
315 magnums (1,5l).

**Accords mets & vins :** Viandes rouges, volailles, Navarin d'agneau, cuisine Méditerranéenne, fromages.

**Potentiel de garde :** Entre 20 et 30 ans.



*Wine Cellar*

93 pts