



# CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

## Château Sixtine *Rouge* 2007

**Région :** Vallée du Rhône

**Cépages :** 50% Grenache - 30% Syrah - 20% Mourvèdre

**Degrés :** 15.5%

**Rendements :** 24hl/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.

**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 :** 19200 bouteilles de 75cl.  
580 mangums de 1.5L.

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

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

