



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Rouge* 2009

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 45% Grenache - 30% Syrah - 25% 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 : 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 : 15950 bouteilles de 75cl.

Accords mets & vins : Viande rouge, volailles, Navarin d'agneau, cuisine Méditerranéenne, fromages.

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.



93 pts

94 pts

16/20