



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Rouge* 2012

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 40% Grenache - 35% Mourvèdre - 25% Syrah

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 : Le millésime 2012 a profité des conditions climatiques optimales nécessaires à faire des grands vins. Entre avril et juillet les températures étaient de saison (entre 13 et 24,7°C). L'été s'est terminé comme il avait commencé, sec et chaud, avec des températures moyennes, de 16,5°C à 28,6°C en août et septembre. Un été ensoleillé, 1837 heures de luminosité entre avril et septembre. Il a plu à la fin du mois d'août et la fin du mois du septembre, permettant une maturité parfaite des raisins.

Production totale : 15100 bouteilles de 75cl
520 Magnums de 1.5L.

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.

