



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape



Château Sixtine *Rouge* 2014

Région : Vallée du Rhône

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Cépages : 50% Grenache - 25% Mourvèdre - 25% Syrah

Degrés : 15%

Rendements : 28hl/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 hiver doux et pluvieux, qui succéda à un printemps sec et chaud (54 mm de pluies seulement, sur 3 mois). Tout était donc en place pour que les vendanges débutent précocement, mais les pluies hebdomadaires de l'été (158 mm en juillet/août) et les nuits fraîches, accompagnées d'un ensoleillement inférieur aux moyennes saisonnières, ont en quelques semaines fait que le millésime perdit de sa précocité et soit récolté tardivement.

Production totale : 11100 bouteilles de 75cl.

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.

