



# CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

## Château Sixtine *Blanc* 2015

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation :** Châteauneuf-du-Pape

**Cépages :** 100% Roussane

**Degrés :** 14,5%

**Rendements :** 32/35hl/ha

**Élaboration :** Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Eraflage. Pressurage direct. Fermentation et élevage en fûts de chêne. Élevage sur lies. Bâtonnage régulier.

**Terroir :** Sable et argile, argilo-calcaire.

**Conditions climatiques :** Un printemps dans les normales saisonnières en termes de pluviométrie (170mm), qui succéda à un été sec et chaud, avec des températures qui ont plusieurs fois dépassé les 37°C. Un été très ensoleillé avec des précipitations faibles entre la mi-juin et la mi-août. Ces conditions météorologiques favorables ont abouti à ce que la récolte 2015 parvienne à maturité dans de bonnes conditions. Les orages de mi-septembre n'ont en rien affecté la qualité d'un millésime qui s'annonçait sous les meilleurs auspices.

**Production totale :** 2750 bouteilles de 75cl.

**Accords mets & vins :** Apéritif, poissons, fruits de mer (gratin de Noix de St Jacques), langoustine, viandes blanches, plats aux truffes, tartes aux asperges, fromages de chèvre.

**Potentiel de garde :** Entre 10 et 15 ans.

