



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Blanc* 2008

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 70% Roussane - 30% Grenache Blanc

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 : Les vendanges 2008 se sont déroulées dans de bonnes conditions climatiques, malgré un épisode orageux mi-septembre. Les températures fraîches des nuits et le mistral ont permis de récolter les raisins tardivement en comparaison aux dix dernières années écoulées où la récolte était précoce.

Production totale: 2100 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.

