



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Rouge* 2015

Région : Vallée du Rhône.

Appellation : Châteauneuf-du-Pape.

Cépages : 45% Grenache - 30% Mourvèdre - 25% Syrah.

Degrés : 15,5%.

Rendements : 30hl/ha.

Élaboration : Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Éraflage. 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 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 : 15 000 bouteilles de 75cl. 512 magnums (1.5L).

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.

