



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape



Château Sixtine *Blanc* 2016

Région : Vallée du Rhône

Appellation: Châteauneuf-du-Pape.

Cépages : 95% Roussane - 5% Clairette

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 : L'hiver 2016 a été doux, suivi d'un printemps sec et assez frais, le vignoble a dû affronter un été plus chaud que la moyenne avec plusieurs journées où les températures ont dépassé les 35°C, y compris au mois de septembre. Un été chaud mais pas caniculaire, se caractérisant dès la véraison par des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit favorables. Météorologie idéale, la saison estivale a été sèche, mais les fines pluies du mois de septembre ont permis aux raisins d'atteindre des maturités complètes.

Production totale : 3000 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.

