



# CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape



## *Château Sixtine Blanc 2018*

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation:** Châteauneuf-du-Pape.

**Cépages :** 100% Roussane

**Degrés :** 14,5%

**Rendements :** 32hl/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 :** Le début de l'année 2018 a été marqué par de très fortes précipitations (plus de 833 mm sur les 10 premiers mois, contre 206 mm en 2017), exigeant vigilance et anticipation dans le vignoble. Les fortes chaleurs du mois d'août ont permis une belle maturation des raisins qui ont été vendangés dans un excellent état sanitaire au cours d'un mois de septembre estival et sec. Le Château Sixtine a su une nouvelle fois produire de jolis vins soyeux avec un fort potentiel de vieillissement.

**Production totale :** 3200 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.

