



# CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape



## Château Sixtine *Rouge* 2016

**Région :** Vallée du Rhône

**Appellation:** Châteauneuf-du-Pape

**Cépages :** 50% Grenache - 30% Syrah - 20% Mourvèdre

**Degrés :** 15,5%

**Rendements :** 31hl/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 :** 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 :** 28 000 bouteilles de 75cl. 800 magnums (1.5L).

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

**Potentiel de garde :** Entre 20 et 30 ans.

