



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape



Château Sixtine *Rouge* 2017

Région : Vallée du Rhône

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

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

Degrés : 15,5%

Rendements : 23hl/ha

Élaboration : Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Eraflage. 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 2017 a été caractérisé par un mois de janvier très froid (le plus froid depuis 5 ans). Les températures sont ensuite remontées, pour laisser présager une vendange précoce. Les mois d'été ont été très chaud. Le millésime 2017 est donc le 2ème plus chaud des 20 dernières années. L'année a été relativement sèche, la période végétative aura bénéficié de seulement 185 mm de précipitations contre 360 mm en année normale. Les vendanges ont donc été précoces, avec un état sanitaire exceptionnel, une météo particulièrement clémente, ainsi qu'une très belle arrière-saison, qui se sont traduits par une récolte peu quantitative d'excellente qualité.

Production totale : 29 600 bouteilles de 75cl. 514 magnums (1.5L).

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.

