



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine *Blanc* 2015

Région : Vallée du Rhône

Appellation : Châteauneuf-du-Pape

Cépages : 100% Roussane

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 : 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 : 2750 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.

