



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine Blanc 2025



CERTIFIÉ BIOLOGIQUE PAR FR-BIO-01

Région : Vallée du Rhône

Appellation: Châteauneuf-du-Pape.

Cépages : 82% Roussane - 18% Clairette

Degrés : 14%

Rendements : 30hl/ha

Élaboration : Culture Biologique. 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.

Production totale : 3 600 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.

