



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine Rouge 2001

Région : Vallée du Rhône

Cépages : 40% Grenache - 30% Syrah - 30% Mourvèdre

Degrés : 15%

Rendements : 25hl/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.

Production totale : 19450 bouteilles de 75cl.
315 magnums (1,5l).

Accords mets & vins : Viandes rouges, volailles, Navarin d'agneau, cuisine Méditerranéenne, fromages.

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.



Wine Cellar

93 pts