



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine Rouge 2023

Région : Vallée du Rhône

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Cépages : 45% Grenache - 36% Syrah - 19% Mourvèdre

Degrés : 15,5%

Rendements : 32hl/ha

Élaboration : Culture raisonnée. Vendanges manuelles en caissettes. Utilisation d'une table de tri. Erafage. 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 : 16 000 bouteilles de 75cl.

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

Potentiel de garde : Entre 20 et 30 ans.



JEB DUNNUCK

91-93+ pts

vinous

90-92

