



CHÂTEAU SIXTINE

Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine Rouge 2024



CERTIFIÉ BIOLOGIQUE PAR FR-BIO-01

Région : Vallée du Rhône

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Cépages : 48% Grenache - 28% Syrah - 23% Mourvèdre - 1% Clairette

Degrés : 15%

Rendements : 28hl/ha

Élaboration : Culture Biologique. 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 : 22 000 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

