

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAU SIXTINE
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Rouge 2018

CHÂTEAU SIXTINE
10 ROUTE DE COURTHÉZON
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
tel : +33 (0)4 90 83 70 51
fax : +33 (0)4 90 83 50 36

mail : contact@chateau-sixtine.com
site : <http://www.chateau-sixtine.com>

Contact : DIFFONTY JEAN MARC

TERROIRS

Galets roulés (30%) Sable / Safre (45%)
Sol Brun (25%)

CÉPAGES

Grenache noir (58%) Syrah (25%)
Mourvèdre (17%)

VINIFICATION

Cuve inox (90%) Cuve béton (10%)

Macération pré-fermentaire à froid
T° de fermentation : 28°
Macération : 35 jours

ELEVAGE

½ Muid (10% - 12 mois) Barrique neuve (5% -
Barrique ancienne (25% - 12 mois)
12 mois) Cuve béton (60% - 12 mois)



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

08/02/2021

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

