



Almutia Clair-Obscur

Châteauneuf-du-Pape | Non millésimé (NV)

Portée au Moyen Age, l'aumusse était une coiffure-capuchon pourpre servant de cape aux ecclésiastiques qui l'utilisaient pour cacher leur blancheur. En latin, cette cape pèlerine se nomme Almutia. Un assemblage de cépages noirs et blancs de plusieurs millésimes, en clair-obscur.

In the Middle Ages, an Aumuce was a purple hooded garment worn as a cape by clergymen as a way of concealing their whiteness.. In latin this cape is called an ALMUTIA. A blend of white and black varietals from various vintages.

CRÉATION

CÉPAGES

40% grenache noir, 25% mourvèdre, 10% roussanne, 10% blanc, 10% grenache gris, 5% syrah.

TERROIR

Les vignes sélectionnées sont issues principalement des sols calcaires de l'ouest de l'appellation.

VINIFICATION

Vendanges précoces.
Éraflage et foulage, puis égouttage, puis débouillage long de plusieurs jours.

ÉLEVAGE

Aucun élevage en bois.
Pas de bâtonnage pour maintenir un niveau parfait d'acidité.

“Une approche multi-millésimée pour un vin complexe”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION

 Jaune pâle et limpide.

 Arômes acidulés de pommes et de poires. Notes d'agrumes.

 Vive et ample, arômes d'agrumes et de chèvrefeuille.

Garde : Jusqu'en 2025
Service : 10-12°C
Formats : 75 cl



Terroir

Vines come mainly from limestone soils of the west of the appellation.

Winemaking

Early harvest.
Destemming and crushing, draining and then settling for several days.

Ageing

No ageing in wood.
No batonnage to maintain a perfect level of acidity.

Tasting notes

 Pale yellow and limpid.

 Tangy apple and pear aromas. Citrus notes.

 Lively and generous, aromas of citrus and honeysuckle.