



Cuvée Anonyme

Châteauneuf-du-Pape | 2017

Un des premiers assemblages de Xavier Vignon. Les baies proviennent de « vignes de collection » où de nombreux cépages ont été complantés selon la tradition de l'appellation. Il est donc difficile de donner la proportion exacte de chaque cépage. Un vin qui porte bien son nom !

One of the first blends signed by Xavier Vignon. The berries come from "collection vines", where many grapes varieties have been planted according to the appellation's tradition. It is therefore difficult to give the exact proportion of each grape varieties. A wine that lives up to its name!

CRÉATION

CÉPAGES

Grenache, vaccarèse, counoise, mourvèdre, cinsault, terret noir, muscardin.

TERROIR

Sélection de parcelles situées sur 5 différents terroirs de l'appellation : la Crau, galets roulés, sables, safres et urgoniens.

VINIFICATION

Rendement limité à 3 pieds de vigne par bouteille.
Vinification traditionnelle avec une longue macération d'environ un mois.

ÉLEVAGE

Élevage de plus de 15 mois : 5% en fûts peu chauffés, 25% en foudres, 30% en demi-muids, 20% en cuve tronconique, 20% en cuve béton.

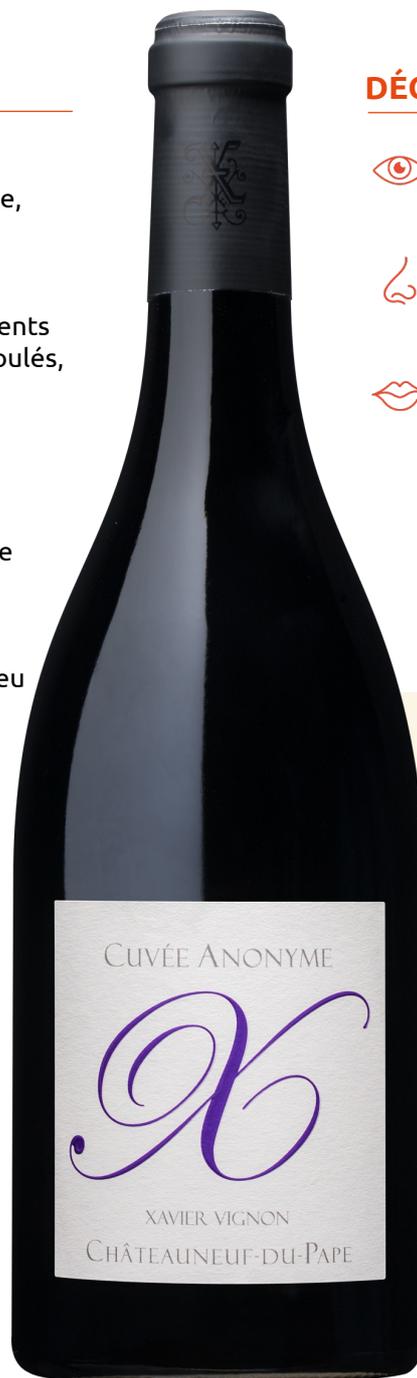


"Un vin excellent"

- Wine Advocate -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Pourpre profond.



Arômes de myrtille et de cerise noire, notes de violette et d'herbes poivrées.



Équilibrée, élégante et corsée. Tanins fins et soyeux, finale longue.

Garde : Jusqu'en 2032

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Selection of plots located on 5 different terroirs in the appellation: La Crau, rolled pebbles, sands, safres and urgonians.

Winemaking

The yield is limited with 3 vine feet for each bottle produced. Traditional vinification with a long maceration of nearly a month.

Ageing

Ageing for more than 15 months: 5% in unheated barrels, 25% in foudres, 30% in demi-muids, 20% in truncated wooden tank and 20% in concrete tank.

Tasting notes



Deep purple.



Aromas of blueberry and black cherry. Hints of violet and peppery herbs.



Balanced, elegant and full-bodied. Fine silky tannins, long finish.



Cuvée Anonyme

Châteauneuf-du-Pape | 2019

Un des premiers assemblages de Xavier Vignon. Les baies proviennent de « vignes de collection » où de nombreux cépages ont été complantés selon la tradition de l'appellation. Il est donc difficile de donner la proportion exacte de chaque cépage. Un vin qui porte bien son nom !

One of the first blends signed by Xavier Vignon. The berries come from "collection vines", where many grapes varieties have been planted according to the appellation's tradition. It is therefore difficult to give the exact proportion of each grape varieties. A wine that lives up to its name!

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache, 15% mourvèdre, 10% syrah et autres cépages (Vaccarèse, counoise)

TERROIR

Sélection de parcelles situées sur 5 différents terroirs de l'appellation : la Crau, galets roulés, sables, safres et urgoniens.

VINIFICATION

Vinification à basse température pour préserver la fraîcheur. L'extraction des tanins de pépins a été limitée pour conserver la finesse des tanins de pellicules.

ÉLEVAGE

Élevage de 18 mois : 1/3 en cuve béton, 1/3 en cuve tronconique bois et 1/3 en demi-muids.



"Le fleuron des vins de Xavier Vignon"

- Jeb Dunnuck -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION

 Pourpre intense.

 Arômes de framboises, de fruits noirs, de poivre et d'orange confite.

 Complexe, texturée et bien équilibrée. Notes de violette en finale.

Garde : Jusqu'en 2034

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl / 150 cl



Terroir

Selection of plots located on 5 different terroirs in the appellation: La Crau, rolled pebbles, sands, safres and urgonians.

Winemaking

Low-temperature vinification to preserve freshness. Extraction of seed tannins has been limited to preserve the finesse of the skin tannins.

Ageing

Ageing for 18 months: 1/3 in concrete tank, 1/3 in truncated wooden tank and 1/3 in demi-muids.

Tasting notes

 Deep purple.

 Aromas of raspberry, blackfruit, pepper and candied orange.

 Complex, textured and well-balanced. Hints of violet on the finish.