



Châteauneuf-du-Pape

1983

Le millésime 1983 appartient à la série des meilleurs millésimes sur le cru Châteauneuf-du-Pape. Cette cuvée est le fruit de la fine connaissance de Xavier Vignon des terroirs de Châteauneuf-du-Pape et ses nombreuses relations nouées au fil des 25 dernières années avec les vignerons de l'appellation.

The 1983 vintage belongs to the series of the best vintages of Châteauneuf-du-Pape. This cuvée is the fruit of Xavier Vignon's fine knowledge of its terroirs, and his many relations established over the last 25 years with the winemakers of the appellation.

CRÉATION

CÉPAGES

100% vignes de collection dont le grenache noir reste majoritaire.

100% collection vines, Grenache is still the majority.

TERROIR

Très représentatif des terroirs de l'appellation : galets roulés en surface ; argiles, sables et calcaires en profondeur.

VINIFICATION

Vinification en cuve tronconique bois et en cuve traditionnelle en béton.

ÉLEVAGE

Élevage unique en cuve béton de manière à conserver la fraîcheur et le fruit.

Mis en bouteille en 2022.

"Un assemblage de vignes de collection"



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Couleur pourpre.



Arômes de fruits rouges, de fleurs blanches et d'épices douces. Une pointe de cassis et de tourbe.



Finale sapide, fraîche et poivrée exprimée par le grenache.

Garde : À boire dès maintenant. Drink now.
Service : 15-17°C – Décanter 1h avant service
Formats : 75 cl



Terroir

Representative of the terroirs of the appellation composed of rolled pebbles on the surface, and clay, sand and limestone in depth.

Winemaking

Vinification in truncated wooden tank and traditional concrete vats.

Ageing

Unique ageing in concrete vats to preserve freshness and fruit.

Bottled in 2022.

Tasting notes



Purple.



Red fruits, white flowers and sweet spices. Hint of blackcurrant and light peat notes.



Sapid, fresh and peppery finish expressed by the Grenache.