



Châteauneuf-du-Pape

2000

Ce Châteauneuf-du-Pape 2000 marche sur les pas du 1972. Ces deux crus partagent les mêmes origines sans toutefois avoir vécu le même parcours d'élevage. Le 2000 emprunte aux méthodes bourguignonnes l'utilisation de contenants en bois tout au long du processus d'élevage.

This Châteauneuf-du-Pape 2000 is following in the footsteps of the 1972. Both wines share the same origins although their journeys and ageing techniques are nothing alike. The 2000 was aged according to Burgundian methods in wooden containers for the duration of the ageing process.

CRÉATION

CÉPAGES

80% grenache, 15% mourvèdre, 5% cinsault et syrah.

TERROIR

Assemblage issu de sols composés principalement de sables, de galets roulés et d'argiles rouges.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE

Une partie de l'assemblage a été élevée en en foudre, et l'autre partie en demi-muids.

DÉGUSTATION



Rubis.



Arômes de torréfaction, de bois de cade et de fruits secs.



Arômes de pain d'épices et notes balsamiques. Poivre blanc et du Sichuan complètent la palette aromatique.

Garde : À boire dès maintenant. Drink now.

Service : 15-17°C – Décanner 1h avant service

Formats : 75 cl



Terroir

A blend from soils composed mainly of sand, rolled pebbles and red clay.

Winemaking

Traditional vinification.

Ageing

A part of the blend was aged in foudre, and the other part in demi-muids.

Tasting notes



Ruby.



Aromas of roasting, cade wood and dried fruit.



Gingerbread aromas and balsamic, white pepper and Sichuan pepper hints.



JAMES SUCKLING.COM

94

"Plein d'énergie et de structure"

- James Suckling -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com