



Châteauneuf-du-Pape

Ange 2001

Un hommage à la naissance du fils de Xavier Vignon, Ange, né en juillet 2001. Jusqu'à l'assemblage en 2010, Xavier a réservé les meilleures bases du millésime 2001 auprès de partenaires vigneronns. Ce n'est qu'en juillet 2019 que ces pépites ont été assemblées après 18 ans d'élevage.

A tribute to the birth of Xavier Vignon's son called Ange and born in July 2001. Until the blending in 2010, Xavier reserved the best bases of the 2001 vintage from winemaker partners. These little jewels were reunited in our ageing cellar before being blended by Xavier in July 2019.

CRÉATION

CÉPAGES

Assemblage des 13 cépages de l'appellation.
A blend of the appellation's 13 grape varieties.

TERROIR

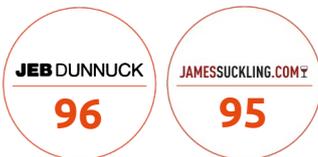
Sélection de parcelles issues des 4 principaux terroirs de l'appellation : galets roulés au nord, La Crau à l'est, les urgoniens à l'ouest, et les sables au sud.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE

Une partie de l'assemblage a été élevée dans des barriques elles-mêmes immergées pour préserver le fruit et la fraîcheur le plus longtemps possible.



"Magnifiquement texturé, complexe et élégant"

- Jeb Dunnuck -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Rubis.



Arômes de cerise séchée, de figue, d'épices, de tabac, de truffe blanche.



Corsée aux tanins élégants, riche et savoureuse. Finale longue et chocolatée.

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



Terroir

Selected plots from the appellation's 4 main terroirs: rolled pebbles from the North, La Crau from the East, urgoniens from the West, and sands from the South.

Winemaking

Traditional vinification.

Ageing

A part of the blend was aged in immersed barrels to preserve fruit and freshness as long as possible.

Tasting notes



Ruby.



Aromas of dried cherry, fig, spices, tobacco and white truffle.



Full-bodied with elegant tannins, rich and flavorful. Long finish with chocolate hints.