



La Réserve X XII XV

Châteauneuf-du-Pape | Non millésimé (NV)

Un assemblage de 3 millésimes qui chacun apportent leur pierre à l'édifice : l'année 2010 pour l'acidité, 2012 pour l'expression du fruit et l'exceptionnelle année 2015 pour sa complexité et son apport minéral.

A blend of 3 vintages which brings their own contribution to the wine: 2010 for acidity, 2012 for the expression of the fruit, and the extraordinary 2015 vintage for complexity and minerality.

CRÉATION

CÉPAGES

Grenaches centenaires, vaccarèse, counoise, mourvèdre, cinsault, terret noir, muscardin.

TERROIR

Sélection des 4 principaux terroirs de l'appellation : Crau, galets roulés, urgoniens et sables. Vignes de collection où les différents cépages sont plantés sur la même parcelle.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, éraflage et tri des raisins sur pieds.
Peu de manipulation des raisins et pas d'extraction mécanique pour favoriser une diffusion douce des arômes.

ÉLEVAGE

Une méthode d'élevage différente pour chaque millésime : cuve béton, demi-muid, fût de chêne et foudre.



"Une beauté épaisse et onctueuse. Mais quel vin !"

- Wine Advocate -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Rouge profond aux reflets rubis.



Arômes de fruits noirs, de mûres et de truffe. Notes chocolatées.



Vive et fraîche, tanins bien présents, belle longueur en bouche.

Garde : Jusqu'en 2032

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Selection of the appellation's main terroirs : Crau, rolled pebbles, urgonians and sands. Collection vines where different grape varieties have been planted on the same plots.

Winemaking

Hand harvest, destemmed and sorted on the vines. Minimal grape handling and no mechanical extraction to ensure diffusion of aromas.

Ageing

Different ageing methods were used for each vintage: concrete vats, demi-muid, oak barrel and foudre.

Tasting notes



Deep red with ruby highlights.



Aromas of black fruits, blackberries and truffles. Chocolate hints.



Lively and fresh, well-developed tannins and long finish.