



Cuvée Anonyme blanc

Châteauneuf-du-Pape | 2020

La version Blanc de la fameuse Cuvée Anonyme rouge de Xavier Vignon ! Les baies proviennent de vieilles vignes au rendement limité.

The famous red wine 'Cuvée Anonyme' by Xavier Vignon is also available in a white version ! The grapes come from old vines with limited yields.

CRÉATION

CÉPAGES

70% roussanne, 20% clairette, 10% grenache blanc.

TERROIR

Sélection de plusieurs parcelles de l'appellation, sur des terroirs différents et caractérisées par une forte précocité ainsi qu'un rendement faible.

VINIFICATION

La roussanne a été vendangée très tôt (dès fin août 2020) et à température basse afin de conserver une acidité élevée.

La clairette et le grenache blanc sont fermentés à basse température pour préserver la minéralité.

ÉLEVAGE

La roussanne a été élevée en fût de chêne pendant 4 mois avec bâtonnage régulier. La clairette et le grenache blanc ont été élevés en cuve inox.

“La version Blanc de la Cuvée Anonyme !”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Dorée brillante.



Arômes d'agrumes, de fruits blancs, de pêche de vigne. Notes de miel et de coing.



Élégante, légèrement boisée, acidité vive. Belle longueur.

Garde : Jusqu'en 2025

Service : 8-10°C

Formats : 75 cl



Terroir

Selection of several plots on different terroirs of the appellation and characterized by high ripeness and low yields.

Winemaking

The Roussanne was harvested very early (End of August 2020) and at low temperature to preserve high acidity. Clairette and Grenache blanc are fermented at low temperature to preserve minerality.

Ageing

Roussanne was aged in oak barrels for 4 months, with regular stirring of the lees. Clairette and Grenache blanc were aged in stainless steel tanks.

Tasting notes



Bright gold.



Aromas of citrus, white fruit and vine peach. Hints of honey and quince.



Elegant, slightly oaky, lively acidity. Long finish.