



ARCANE *La Papesse*

Châteauneuf-du-Pape | 2016

Inspirée du jeu de cartes de tarot de la famille Sforza-Visconti, chaque cuvée de la série Arcane est l'expression d'un millésime, d'un cépage ou d'un terroir. Ces cuvées ne sont disponibles qu'une seule fois, puis disparaissent pour laisser place à de nouvelles arcanes.

Une sélection spécifique de baies issues de très vieilles vignes, le plus souvent complantées sur les vignobles de collection de l'appellation.

Made from a very specific selection of grapes from very old vines, mostly planted in the appellation's collection vineyards.

CRÉATION

CÉPAGES

100% grenache.

TERROIR

Raisins issus de terroirs plus frais du nord de l'appellation.

Les sols y sont de galets roulés, parfois mélangés à des argiles.

VINIFICATION

Utilisation de plusieurs contenants : cuve tronconique, béton et inox. Après la fermentation malolactique, le vin a été réparti en divers contenants.

ÉLEVAGE

Une partie du volume est élevé selon la technique du Vinarium® : les barriques sont immergées dans un foudre, lui-même rempli de vin.

Processus qui s'est étalé entre 2017 et 2020.



"Arômes complexes et élégants"

- Jeb Dunnuck -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Rouge sombre et profond.



Arômes de cerise et de prune, notes de cuir, pointe chocolatée.



Tanins fondus et soyeux, finale longue et persistante.

Garde : Jusqu'en 2030

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl / 150 cl / 5 L



Terroir

Grapes from cooler terroirs in the north of the appellation. The soils are composed by rolled pebbles, sometimes mixed with clay.

Winemaking

Use of several containers: wooden truncated tanks, concrete and stainless steel vats. After malolactic fermentation, the wine was dispatched into various containers.

Ageing

Part of the volume is aged using the Vinarium® technique: barrels are immersed in a wooden vat filled with wine. The process was spread out between 2017 and 2020.

Tasting notes



Dark and deep red.



Aromas of cherry and plum, notes of leather, hint of chocolate.



Elegant mouthfeel, long and persistent finish.