



Châteauneuf-du-Pape

1972

Ce Châteauneuf-du-Pape 1972 est le fruit de la fine connaissance de Xavier des terroirs de l'appellation et des nombreuses relations nouées au cours des 25 dernières années. Issu d'un seul domaine et élevé pendant 50 ans en cuve béton, Xavier en révèle toute la complexité et la finesse.

This Châteauneuf-du-Pape 1972 is the fruit of Xavier's in-depth knowledge of the appellation's terroirs and the many relationships he has built up over the past 25 years. From a single estate and aged for 50 years in concrete vats, Xavier brings out the very best of its complexity and finesse.

CRÉATION

CÉPAGES

Majoritairement grenache, complété de cinsault et cépages blancs complantés.

Mainly Grenache, completed by Cinsault and white varietals.

TERROIR

Sélection de parcelles issues des principaux terroirs de l'appellation : galets roulés, sables et argiles rouges.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE

L'ensemble de l'assemblage a été élevé en cuve béton pendant 50 ans.

Mis en bouteille en 2020.



"Jeunesse étonnante, corps profond et onctueux"

- Bettane et Desseuve -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Claire aux reflets tuilés.



Arômes de framboise et de prune. Notes de pierre à fusil, de silex et de cuir.



Notes fumées et de noix. Corps profond et onctueux. Finale équilibrée et soyeuse.

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 main terroirs: rolled pebbles, sandy and red clay soils.

Winemaking

Traditional vinification.

Ageing

The entire blend was aged in concrete vats for 50 years.

Tasting notes



Clear with tiled highlights.



Aromas of raspberry and plum. Hints of flint and leather.



Smoky notes and walnut. Deep and onctuous body. Well-balanced and silky finish.