



Châteauneuf-du-Pape

2020

Recouvert d'une mer de galets roulés blonds, le vignoble de Châteauneuf-du-Pape offre un visage unique et hors du temps. La tradition veut que les vins naissent de treize cépages, chacun apportant sa caractéristique à l'ensemble.

Covered with a sea of large yellowish rolled pebbles, the vineyards of Châteauneuf-du-Pape offers a unique and timeless view. Tradition dictates that wine are made from thirteen grape varieties, each contributing its own distinctive character.

CRÉATION

CÉPAGES

75% grenache, 10% mourvèdre, 10% syrah, 5% clairette.

TERROIR

Sélection de 60 parcelles situées principalement sur les terroirs du nord de l'appellation : 50% de sols calcaires, 30% de grès rouge, 20% de galets roulés.

VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément. 50% de l'assemblage est vinifié en cuve inox, 25% en cuve béton et 25% en cuve tronconique.

ÉLEVAGE

Élevage de 16 mois dans plusieurs contenants : 20% en foudre, 50% en cuve inox, 5% en cuve tronconique, 5% en demi-muids. Les 20% restants ont été élevés en jarre de terre cuite pendant 12 mois.

DÉGUSTATION



Rouge profond aux reflets cuivrés.



Arômes de cerise séchée et de confiture de framboise, notes de garrigue.



Corsée, riche et soyeuse. Tanins fins, belle acidité, finale vive.

Garde : Jusqu'en 2035

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Selection of 60 plots located mainly on the northern terroirs of the appellation: 50% of limestone, 30% of red sandstone, 20% of rolled pebbles.

Winemaking

Each grape variety is vinified separately. 50% of the blend is vinified in stainless steel tanks, 25% in concrete tanks and 25% in truncated wooden tank.

Ageing

Aged for 16 months in a mix of containers: 20% in foudres, 50% in stainless steel vats, 5% in truncated wooden tank and 5% in demi-muids. The remaining 20% were aged in amphoras for 12 months.

Tasting notes



Deep red with copper highlights.



Aromas of dried cherry and raspberry jam, hints of garrigue.



Full-bodied, rich and silky. Fine tannins, good acidity and lively finish.



JAMES SUCKLING.COM

92

"Riche, frais, tanins fins et finale vive"

- James Suckling -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com