



Châteauneuf-du-Pape blanc

2022

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

55% grenache blanc, 20% clairette, 15% roussanne, 10% picpoul.

TERROIR

Sélection de plus de 40 parcelles sur les terroirs les plus frais de l'appellation. Le millésime 2022, tardif et frais apporte vivacité et acidité.

VINIFICATION

La roussanne et le picpoul sont fermentés en fûts de chêne pendant 6 mois.

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

ÉLEVAGE

Élevage en cuve béton et cuve inox pour la majorité de l'assemblage.

DÉGUSTATION

 Jaune brillant aux reflets or blanc.

 Fleurs blanches, pêche de vigne et abricot.

 Nette et vive, belle persistance soutenue par une légère salinité.

Garde : Jusqu'en 2025

Service : 10-12°C

Formats : 75 cl



Terroir

Selection of over 40 plots on the appellation's coolest terroirs. The 2022 vintage brings vivacity and acidity because it was late and cool.

Winemaking

Roussanne and Picpoul are fermented in oak barrels during 6 months.

Clairette and Grenache are fermented at low temperature to preserve their minerality.

Ageing

Aged in concret vats and stainless steel tanks for the majority of the blend.

Tasting notes

 Bright yellow with white gold highlights.

 White flowers, vine peach and apricot.

 Clear and lively with good persistence sustained by a slight salinity.



“Belle persistance soutenue par une légère salinité”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com