



La Réserve XVI XIX XX

Châteauneuf-du-Pape | Non millésimé (NV)

Un assemblage de 3 millésimes qui chacun apportent leur pierre à l'édifice : le millésime 2016 apporte la salinité, 2019 apporte la minéralité et les notes fruitées et 2020 apporte fraîcheur et gourmandise.

A blend of 3 vintages which brings their own contribution: the 2016 vintage brings salinity, 2019 brings minerality and fruity notes, and 2020 brings freshness and sweetness.

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache, 25% vignes de collection, 15% cinsault.

TERROIR

Sélection de 90 parcelles réparties sur 4 principaux terroirs de l'appellation : Crau, galets roulés, urgoniens et sables. Vignes de collection où les différents cépages sont plantés sur la même parcelle.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, éraflage et tri des raisins sur pieds.
Peu de manipulation des raisins et pas d'extraction mécanique pour favoriser une diffusion douce des arômes.

ÉLEVAGE

Une méthode d'élevage différente pour chaque millésime : cuve béton, demi-muid, fût de chêne et foudre, pour une durée moyenne de 15 mois.

Decanter

90

"Tanins soyeux, purs et très fins"

- Decanter -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION

 Rubis aux reflets violacés.

 Bouquet aromatique de fruits noirs et mûres aux notes chocolatées.

 Souple, fraîche et gourmande. Notes de framboise fraîche et gingembre. Finale longue et saline.

Garde : Jusqu'en 2043

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Selection of 90 plots on main terroirs of the appellation: Crau, rolled pebbles, urgonians and sands. Collection vines where different grape varieties have been planted on the same plots.

Winemaking

Hand harvest, destemmed and sorted on the vines. Minimal grape handling and no mechanical extraction to ensure diffusion of aromas.

Ageing

Different ageing methods were used for each vintage: concrete vats, demi-muid, oak barrel and foudre for about 15 months.

Tasting notes

 Ruby with purple highlights.

 An aromatic bouquet of black fruits and blackberries with hints of chocolate.

 Smooth, fresh and delicious. Notes of fresh raspberry and ginger. Long and salty finish.