



Châteauneuf-du-Pape

1991

The 1991 vintage in Châteauneuf-du-Pape was marked by favorable weather conditions, with a hot and dry summer. These conditions enabled the grapes to ripen slowly, helping to develop their aromas.

CREATION

GRAPE VARIETY

100% collection vines with majority of Grenache

TERROIR

Representative of the appellation's terroirs: rolled pebbles on the surface ; clay, sand and limestone at depth.

VINIFICATION

Total destemming and partial crushing. Vinification in truncated wooden vats and traditional concrete vats.

AGING

Single aging in concrete vats to preserve freshness and fruit.

Bottled in 2023.

“Well balanced between acidity and powerful tannins”



TASTING

-  Intense red with amber highlights.
-  Candied red fruit, hints of dried prunes and figs.
-  Silky tannins and balanced acidity. Beautiful concentration of ripe fruit.

Cellaring potential: Drink now.

Service: 14-16 °C - Decant before serving.



XAVIER
VIGNON

Châteauneuf-du-Pape

1991

Le millésime 1991 sur l'appellation Châteauneuf-du-Pape a été marqué par des conditions météorologiques favorables avec un été chaud et sec. Ces conditions ont permis aux raisins de mûrir lentement favorisant le développement des arômes.

CRÉATION

CÉPAGES

100% vignes de collection dont le grenache reste majoritaire.

TERROIR

Représentatif des terroirs de l'appellation : galets roulés en surface ; argiles, sables et calcaires en profondeur.

VINIFICATION

Egrappage total et foulage partiel. Vinification en cuve tronconique bois et en cuve traditionnelle en béton.

ÉLEVAGE

Élevage unique en cuve béton de manière à conserver la fraîcheur et le fruit.

Mis en bouteille en 2023.

“Un bel équilibre entre acidité et puissance des tannins”



DÉGUSTATION

-  Rouge intense aux reflets ambrés.
-  Fruits rouges confiturés, nuances de pruneaux séchés et de figes.
-  Tanins soyeux et acidité équilibrée. Belle concentration de fruits mûrs.

Potentiel de garde : À boire dès maintenant.
Service : 14-16 °C - Décanter avant service.