



Châteauneuf-du-Pape

1998

The 1998 vintage would appear to be a great and very spicy vintage characterized by aromas of over-ripeness. Wines from that year often show a harmony between alcohol and tannin that makes them greedy, rich and powerful.

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.

"An outstanding wine with a lovely texture and impressive length"

TASTING



Deep red with garnet highlights.



Ripe black fruit, liquorice, garrigue and black pepper.



Silky tannins, lovely freshness that persists on the finish.

Cellaring potential: Drink now.

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



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Châteauneuf-du-Pape

1998

Le millésime 1998 apparaît comme un grand millésime très épicé caractérisé par des arômes de surmaturité. Les vins de cette année-là présentent souvent une harmonie entre alcool et tanins qui les rend gourmands, riches et puissants.

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 vin étonnant qui offre une belle texture et une longueur impressionnante”

DÉGUSTATION



Rouge profond aux reflets grenat.



Fruit noirs mûrs, réglisse, garrigue et poivre noir.



Tanins soyeux, belle fraîcheur qui persiste en finale.

Potentiel de garde : À boire dès maintenant.

Service : 14-16 °C - Décanter avant service.

