



Châteauneuf-du-Pape

2021

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.

CREATION

GRAPE VARIETY

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

TERROIR

Selection of 40 plots located mainly on the northern terroirs: 40% of limestone, 30% of red sandstone, 20% of rolled pebbles, 10% of brown soils.

VINIFICATION

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.

AGING

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.

“A robust mouth and lively acidity”

- Decanter -



TASTING

-  Pale red with copper highlights.
-  Aromas of dark cherry, hints of bay leaf and mint.
-  Full-bodied, rich and silky. Fine tannins, good acidity and lively finish.

Cellaring potential: 2035+
Service: 14-16 °C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Châteauneuf-du-Pape

2021

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.

CRÉATION

CÉPAGES

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

TERROIR

Sélection de 40 parcelles situées principalement sur les terroirs du nord de l'appellation : 40% de sols calcaires, 30% de grès rouge, 20% de galets roulés, 10% de sols bruns.

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.

"Une bouche charpentée et une acidité vive"

- Decanter -

DÉGUSTATION

 Rouge pale aux reflets cuivrés.

 Arômes légers de cerise noire, notes de laurier et de menthe.

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

Potentiel de garde : 2035+

Service : 14-16 °C

