



Châteauneuf-du-Pape white

2023

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

35% White Grenache, 25% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc, 10% Picpoul

TERROIR

Selection of several plots on the appellation's coolest terroirs. The 2023 vintage brings vivacity and acidity.

VINIFICATION

Roussanne is fermented in oak barrels during 4 months. Clairette and Grenache are fermented at low temperature to preserve their minerality. Picpoul and Bourboulenc are fermented in Wine Globe.

AGING

The majority of the blend is aged in concrete vats and stainless steel tanks.

TASTING

 Bright yellow with golden highlights.

 Perfume of stone fruits, vine peach and honeyed flowers.

 Balanced and good sense of freshness followed by a great finish.

Cellaring potential: 2028+

Service: 10-12 °C

“A beautiful white wine that should evolve for 2-5 years or so”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Châteauneuf-du-Pape blanc

2023

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

35% grenache blanc, 25% roussanne, 20% clairette, 10% bouboulenc, 10% picpoul

TERROIR

Sélection de plusieurs parcelles sur les terroirs les plus frais de l'appellation. Le millésime 2023 apporte vivacité et acidité.

VINIFICATION

La roussanne est fermentée en fûts de chêne pendant 4 mois. La clairette et le grenache sont fermentés à basse température pour préserver leur minéralité. Picpoul et bouboulenc en Wine Globe.

ÉLEVAGE

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

DÉGUSTATION



Jaune brillant aux reflets or.



Parfums de fruits à noyau, de pêche de vigne et de fleurs miellées.



Équilibrée avec une belle sensation de fraîcheur suivie d'une belle finale.

Potentiel de garde : 2028+

Service : 10-12 °C

“Un beau blanc qui continuera de se bonifier dans les 5 années à venir.”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com