

CUVÉE ANONYME 2016 CHÂTEAUNEUF DU PAPE



ASSEMBLAGE

Impossible de préciser l'assemblage exact de cette cuvée qui provient de "vignes de collection", où de nombreux cépages sont complantés: Grenaches centenaires, Vaccarèse, Counoise, Mourvèdre, Cinsault, Terret Noir et Muscardin.

TERROIR

Tous les terroirs de Châteauneuf-du-Pape sont représentés dans cette cuvée, pour une grande complexité et une belle minéralité.

VINIFICATION

La qualité exceptionnelle des vendanges de 2016 a rendu le tri inutile sur de nombreuses parcelles. Le rendement a été plus que limité puisque trois pieds de vignes ont été utilisés pour chaque bouteille produite.

Vinification traditionnelle avec une longue macération d'environ un mois. Élevage pendant plus de 15 mois : 25 % en fûts de chêne français (Allier – Tronçais), 25% en foudre, 25% en demi-muids et 25% en cuve béton.

Très faible dose de SO2 et légère filtration.

POTENTIEL DE GARDE 10 à 15 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE 15-17°C

ACCORDS METS ET VINS

Canard sauce aux olives - Ravioles aux cèpes, crème moussueuse de panais et croustillant de lard

95
Parker

The striking 2016 Châteauneuf du Pape Cuvée Anonyme is 60% Grenache, 25% Mourvèdre and the rest minor varieties (there's no Syrah). Aged in a mix of foudres, demi-muids, barriques and concrete tanks, it shows hints of mocha and toast on the nose, but the blackberry and red plum fruit is mouthwatering and fresh, richly concentrated and spicy. Full-bodied, it manages to be ripe, silky and concentrated, while remaining crisp on the lengthy finish. Tasted twice, with consistent notes.

95+
Jeb
Dunnuck

The 2016 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Anonyme is the flagship and is mostly Grenache that was sourced from numerous terroirs throughout Châteauneuf-du-Pape and brought up in a mix of tank and barrels (some new). It offers a rocking bouquet of black raspberries, blueberries, lavender, Asian spices, and graphite. Like all of Xavier's 2016s, it has purity, freshness, and richness, yet still packs ample richness and depth. Give this full-bodied, elegant red another few years, and it will keep for a decade.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)9 54 02 05 67 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com