

CUVÉE ANONYME 2012 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

ASSEMBLAGE

Impossible de donner l'assemblage exact car les vignes sont comptées de type « vignes collection » incluant Grenache, Vaccarèse, Counoise, Mourvèdre, Cinsault, Terret noir, Muscardin.

TERROIR

Les parcelles représentent 5 terroirs différents de l'appellation : La Crau, galets roulés, sables, safres, urgoniens.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec une macération longue d'environ un mois.

50% de la cuvée est élevée en fût de chêne français (Allier - Medium Toast) , 25% en foudre et 25% en cuve béton.

POTENTIEL DE GARDE 10 à 12 ans

SERVICE 15°/17° C

ACCORDS METS ET VINS

Daube de Sanglier - Salmis de Pigeon - Carré d'Agneau aux tomates confites - Ris de Veau.

95
Parker

The top wine from the portfolio, the 2012 Châteauneuf du Pape Cuvée Anonyme offers thrilling purity and focus in its lively dark fruits, roasted meats and underbrush-scented bouquet. Full-bodied, ripe and textured, with fantastic polish and sweetness to its tannin, it has a supple, forward feel, yet will easily evolve for 10-15 years.



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