

# CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2020



## ASSEMBLAGE

55% Grenache Blanc - 25% Roussanne - 20% Clairette

## TERROIR

Les raisins proviennent de plus de 40 parcelles différentes, sur les terroirs les plus frais de Châteauneuf du Pape.

## VINIFICATION

La Roussanne est fermentée et élevée en fûts de chêne pendant 6 mois.

La Clairette et le Grenache sont fermentés à basse température pour préserver leur minéralité. Elevage en cuve béton et cuve inox pour la majorité de l'assemblage.

TEMPERATURE DE SERVICE 13 °C

## POTENTIEL DE GARDE

A boire dès à présent et jusqu'à 3 ans de garde.

## ACCORDS METS ET VINS

Poulet grillé au soja avec sa sauce au vin rosé  
Toast de crevette servi avec de l'aneth et du citron.

## DEGUSTATION

Robe jaune brillante et nette, soutenue par des reflets d'or blanc. Joli nez de fleurs blanches, de pêche de vigne et d'abricot. L'attaque est nette et vive, mais sans excès. Vin équilibré et complexe, avec une belle persistance soutenue par une légère salinité.



XAVIER VINS SAS

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

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

[www.xaviervignon.com](http://www.xaviervignon.com)