

LA RÉSERVE XV XVI XVII CHÂTEAUNEUF DU PAPE



ASSEMBLAGE

76% de millésime 2016 : apporte finesse, longueur et salinité. C'est la colonne vertébrale de la cuvée.

14% de 2017 : pour la concentration, les notes de fruits noirs et de safran.

8% de 2015 : pour la structure et la solidité.

2% de vin de réserve issue de la précédente cuvée Réserve X XII XV

60% Grenache, 15% Cinsault et 25% issus de vignes de collection dont l'encépagement n'est pas connu.

TERROIR

Cet assemblage 2015-2016-2017 représente plus de 100 parcelles sur l'appellation Châteauneuf du Pape répartis sur les terroirs de la crau, les galets roulés, les urgoniens et les sables.

VINIFICATION

La vinification s'est faite en apportant un soin particulier à conserver l'élégance et la finesse. Vendanges manuelles, éraflage et tri des raisins sur pieds.

Peu de manipulation des raisins pendant la vinification et pas d'extraction mécanique pendant la fermentation pour favoriser une diffusion douce des arômes, de la couleur et pour respecter la noblesse des tannins.

POTENTIEL DE GARDE 10 à 20 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 15/16°C

ACCORDS METS ET VINS

Grenadins de biche Rossini - Pâtes chitarra aux coquillages, tomates, ail et piment d'Espelette - Gratin de butternut à la fourme d'Ambert.



The NV Châteauneuf Du Pape Reserve XV XVI XVII comes primarily from the magical 2016 vintage with smaller amounts from 2015 and 2017. It offers an extraordinary nose of blackcurrants, ground pepper, garrigue, and crushed violets. Rich, full-bodied, and incredibly seamless, with a stacked mid-palate, this is Châteauneuf Du Pape brilliance all the way. It's terrific today yet will keep for 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