

CUVÉE ANONYME 2020 CHÂTEAUNEUF DU PAPE



ASSEMBLAGE

70% Roussanne - 20% Clairette - 10% Grenache blanc

TERROIR

Différentes parcelles sur l'ensemble de l'appellation caractérisée par une forte précocité et un rendement limité.

VINIFICATION

La Roussanne a été vendangée très tôt (fin Aout 2020) et à un degré faible afin de conserver une acidité élevée. Elle est en partie vinifiée et élevée en fût de chêne pendant 4 mois avec batonnage régulier.

La Clairette et le Grenache Blanc sont fermentés à basse température pour préserver la minéralité du vin et élevés en cuves inox.

POTENTIEL DE GARDE 1 à 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE 12-13°C

ACCORDS METS ET VINS

Linguine alla vongole - Gnocchi avec des truffes blanches - Turbot grillé au fenouil - Foie gras ravioli - Filet de veau sauce crème aux chanterelles - Crevettes à l'ail cuites à la vapeur - fromage de chèvre frais

NOTES DE DEGUSTATION

Nez d'agrumes et de lavande combinés à un zeste d'orange.

La bouche est riche et concentrée avec une texture prononcée mais sans excès.

Sa longue et fraîche finale lui confère légèreté et tenue.

Dans ce millésime solaire il s'enrichira encore avec les années.



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