

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2018



ASSEMBLAGE

80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

TERROIR

78 parcelles ont contribué à l'élaboration de ce millésime 2018, situées principalement sur les Terroirs Nord de l'appellation, afin de préserver la fraîcheur.

VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation est lente pour une meilleure extraction des composés phénoliques.

Elevage pendant 12 mois dans des barriques de 1, 2 et 3 vins.

TEMPERATURE DE SERVICE 15/17 °C

POTENTIEL DE GARDE

10 ans. Il peut être bu maintenant, en ouvrant la bouteille 3 heures avant la consommation.

ACCORDS METS ET VINS

Côte de bœuf grillée, Canard rôti aux figues - Civet de Sanglier.

91-93

Jeb
Dunnuck

"The 2018 Châteauneuf Du Pape is 80% Grenache and 10% each of Syrah and Mourvèdre. Herbes de Provence, ground pepper, violets, and red and black currants all flow to a medium to full-bodied, round, supple, sexy wine that's very much in the style of the vintage. My money is on it being an outstanding wine, and it's going to drink nicely right out of the gate."



XAVIER VINS SAS

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

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

www.xaviervignion.com