



Cuvée Anonyme

Châteauneuf-du-Pape | 2012

One of the first blends signed by Xavier Vignon. The berries come from “collection vines”, where many grapes varieties have been planted according to the appellation’s tradition. It is therefore difficult to give the exact proportion of each grape varieties. A wine that lives up to its name!

CREATION

GRAPE VARIETY

Grenache, Vaccarèse, Cunoise, Mourvèdre, cinsault, terret noir, muscardin.

TERROIR

Selection of plots located on 5 different terroirs in the appellation: La Crau, rolled pebbles, sands, safres and urgonians.

VINIFICATION

Traditional vinification.
Long maceration of about one month.

AGING

50% of the blend is aged in French oak barrels, 25% in foudre and 25% in concrete vats.

TASTING



Deep red with ruby highlights.



Aromas of black fruit, sweet spices and garrigue. Notes of balsamic.



Well-balanced, smooth tannins. Nice salinity on the finish thanks to the old Grenache.

Cellaring potential: 2025+

Service: 14-16 °C

*“One of the top wine
from the Xavier Vignon
portfolio.”*

- Wine Advocate -





Cuvée Anonyme

Châteauneuf-du-Pape | 2012

Un des premiers assemblages de Xavier Vignon. Les baies proviennent de « vignes de collection » où de nombreux cépages ont été complantés selon la tradition de l'appellation. Il est donc difficile de donner la proportion exacte de chaque cépage. Un vin qui porte bien son nom !

CRÉATION

CÉPAGES

Grenache, vaccarèse, counoise, mourvèdre, cinsault, terret noir, muscardin.

TERROIR

Sélection de parcelles situées sur 5 différents terroirs de l'appellation : la Crau, galets roulés, sables, safres et urgoniens.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle.
Macération longue d'environ un mois.

ÉLEVAGE

50% de l'assemblage est élevé en fût de chêne français, 25% en foudre et 25% en cuve béton.

DÉGUSTATION



Rouge profond aux reflets rubis.



Arômes de fruits noirs et d'épices douces et de garrigue. Notes de balsamique.



Tanins souples et équilibrés. Belle salinité en finale grâce aux vieux grenaches.

Potentiel de garde : 2025+

Service : 14-16 °C

"L'un des meilleurs vins du portfolio Xavier Vignon."

- Wine Advocate -

