



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *Le Pape*

Châteauneuf-du-Pape White | 2023

Each Arcane label is inspired by the Sforza-Visconti family's Marseille tarot deck, created in 1451. Each wine in the Arcane series expresses a particular vintage, grape variety or terroir. They are available only once and then disappear to make way for new Arcanes from different blend and terroir.

Le Pape, the mythical cuvée from our Arcane series, makes its grand return in a white version. Made from five grape varieties in equal proportions, it embodies the boldness and elegance of its red counterpart, while revealing a new facet of freshness and delicacy.

CREATION

GRAPE VARIETY

20% grenache, 20% roussanne, 20% clairette, 20% picpoul, 20% mourvèdre.

TERROIR

Located to the north of the appellation, the selected plots rest on the typical soils of Châteauneuf-du-Pape – rolled pebbles, sandy, clayey, and limestone – a mosaic of terroirs that gives complexity and balance to the blend.

VINIFICATION

Long fermentation of 6 to 8 months followed by traditional vinification.

AGING

Vinarium® aging for 24 months: immersed in a 7,000L conical wooden tank, the barrels allow for aging away from any external influence.

“The blend of the five grape varieties harmonizes perfectly, offering a balanced, complex, and refined wine.”

TASTING

-  Shiny gold with silver reflections.
-  Aromas of ripe fruits, floral notes of orange blossom and jasmine.
-  Fresh and elegant attack, beautiful roundness balanced by a lively and crunchy acidity.

Cellaring potential: 2030+

Service: 8-10 °C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



XAVIER
VIGNON

Limited edition

ARCANE *Le Pape*

Châteauneuf-du-Pape Blanc | 2023

Inspirée du jeu de cartes de tarot Marseillais de la famille Sforza-Visconti, chaque cuvée de la série Arcane est l'expression d'un millésime, d'un cépage ou d'un terroir. Ces cuvées ne sont disponibles qu'une seule fois, puis disparaissent pour laisser place à de nouvelles arcanes.

Le Pape, cuvée mythique de notre série Arcane, fait son grand retour en version blanc. Élaborée à partir de cinq cépages en proportions égales, il incarne l'audace et l'élégance de son alter ego rouge, tout en dévoilant une nouvelle facette faite de fraîcheur et de finesse.

CRÉATION

CÉPAGES

20% grenache, 20% roussanne, 20% clairette, 20% picpoul, 20% mourvèdre.

TERROIR

Situées au nord de l'appellation, les parcelles sélectionnées reposent sur les sols typiques de Châteauneuf-du-Pape – galets roulés, sableux, argileux et calcaires – une mosaïque de terroirs qui confère complexité et équilibre à l'assemblage.

VINIFICATION

Longue fermentation de 6 à 8 mois puis vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE

Élevage en Vinarium® pendant 24 mois : immergés dans une cuve tronconique en bois de 7 000L, les tonnelets permettent ainsi un affinage à l'abri de toute influence extérieure.

“L'assemblage des cinq cépages s'harmonise parfaitement offrant un vin équilibré, complexe et raffiné.”

DÉGUSTATION

 Dorée brillante aux reflets argentés.

 Arômes de fruits mûrs, notes florales de fleur d'oranger et de jasmin.

 Attaque fraîche et élégante, belle rondeur équilibrée par une acidité vive et croquante.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 8-10°C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com