



Cuvée Anonyme blanc

Châteauneuf-du-Pape | 2024

The famous redwine 'Cuvée Anonyme' by Xavier Vignon is also available in a white version! The grapes come from old vines with limited yields.

CREATION

GRAPE VARIETY

40% collection grapes, 30% White Grenache, 20% Clairette, 10% Roussanne.

TERROIR

Selection of several plots on different terroirs of the appellation and characterized by high ripeness and low yields.

VINIFICATION

The Roussanne was harvested very early (End of August 2024) and at low temperature to preserve high acidity. Clairette and white Grenache are fermented at low temperature to preserve minerality.

AGING

Roussanne was aged in oak barrels for 4 months, with regular stirring of the lees. Clairette and white Grenache were aged in stainless steel tanks.

"A beautiful white which will evolve for 5 to 7 years."

TASTING



Bright and clear golden colour.



Aromas of citrus, sweet spices and lavender. Notes of honey and white fruit.



Elegant, fresh white fruit and citrus notes. Long and mineral finish.

Cellaring potential: 2032+

Service: 8-10 °C





Cuvée Anonyme blanc

Châteauneuf-du-Pape | 2024

La version Blanc de la fameuse Cuvée Anonyme rouge de Xavier Vignon ! Les baies proviennent de vieilles vignes au rendement limité.

CRÉATION

CÉPAGES

40% cépages de collection, 30% grenache blanc, 20% clairette, 10% roussanne

TERROIR

Sélection de plusieurs parcelles de l'appellation, sur des sols calcaire et sableux, caractérisées par une forte précocité ainsi qu'un rendement faible.

VINIFICATION

La roussanne a été vendangée très tôt (dès fin août 2024) et à température basse afin de conserver une acidité élevée.

La clairette et le grenache blanc sont fermentés à basse température pour préserver la minéralité.

ÉLEVAGE

La roussanne a été élevée en fût de chêne pendant 4 mois avec bâtonnage régulier.

La clairette et le grenache blanc ont été élevés en cuve inox.

“Un beau blanc qui évoluera pendant 5 à 7 ans.”

DÉGUSTATION



Dorée brillante et limpide.



Arômes d'agrumes, d'épices douces et de lavande. Notes de miel et de fruits blancs.



Élégante, fraîcheur apportée par les fruits blancs et les agrumes. Finale longue et minérale.

Potentiel de garde : 2032+

Service : 8-10 °C

