



Châteauneuf-du-Pape

2001

The 2001 vintage in Châteauneuf-du-Pape is considered a great classic vintage of the appellation. Regular climatic conditions and rather cool temperatures allowed for optimal ripening of the grapes, giving rise to deep, elegant, and balanced wines, with more pronounced salinity.

CREATION

GRAPE VARIETY

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.

TERROIR

A blend from soils composed mainly of sand, rolled pebbles and red clay.

VINIFICATION

Traditional vinification.

AGING

A part of the blend was aged in foudre, and the other part in demi-muids.

TASTING



Brick-tinged colour.



Notes of spices, crushed red fruits and kirsch-soaked cherries, delicately evolving towards roasted nuances.



Rich and generous on the palate, with a silky texture.

Cellaring potential: 2030+

Service: 15-17°C

Decant 1 hour before service



“A deep and well-balanced wine with classic elegance.”

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Châteauneuf-du-Pape

2001

Le millésime 2001 à Châteauneuf-du-Pape est considéré comme un grand millésime classique de l'appellation. Des conditions climatiques régulières et des températures plutôt fraîches ont permis une maturation optimale des raisins, donnant naissance à des vins profonds, élégants et équilibrés, à la salinité plus marquée.

CRÉATION

CÉPAGES

70% grenache, 20% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Assemblage issu de sols composés en majorité de sables, de galets roulés et d'argiles rouges.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle.

ÉLEVAGE

Une partie de l'assemblage a été élevée en foudre, et l'autre partie en demi-muids.

DÉGUSTATION



Robe tuilée.



Notes d'épices, de fruits rouges écrasés et de cerises kirschées évoluant délicatement vers la torréfaction.



Bouche gourmande, riche et soyeuse.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 15-17°C

Décanter 1h avant service



*“Un vin profond,
équilibré, à l'élégance
classique.”*

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com