



Châteauneuf-du-Pape

2003

The 2003 vintage will be remembered for an exceptionally hot year in the Rhône Valley. In Châteauneuf-du-Pape, these conditions produced rich, sunny, and powerful wines with great concentration.

CREATION

GRAPE VARIETY

60% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Cinsault et 10% Syrah.

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.



Aromas of red fruits, nutmeg, black pepper, and tobacco.



Complex palate and beautiful length.

Cellaring potential: 2030+

Service: 15-17°C

Decant 1 hour before service

“Great concentration, warmth, and intensity.”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Châteauneuf-du-Pape

2003

Le millésime 2003 restera marqué par une année exceptionnellement chaude dans la vallée du Rhône. À Châteauneuf-du-Pape, ces conditions ont donné des vins riches, solaires et puissants, dotés d'une grande concentration.

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache, 15% mourvèdre, 15% cinsault et 10% syrah.

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.



Arômes de fruits rouges, noix de muscade, poivre noir et tabac.



Bouche complexe, d'une belle longueur.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 15-17°C

Décanter 1h avant service

*"Grande concentration,
chaleur et intensité."*



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com