



Châteauneuf-du-Pape

2012

The 2012 vintage in Châteauneuf-du-Pape was marked by contrasting weather conditions, yet overall favourable for achieving excellent grape ripeness. It produced wines that are harmonious, elegant and approachable, defined by balance and finesse.

CREATION

GRAPE VARIETY

Grenache and collection vineyards (Vaccarèse, Counoise, 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: 2030+

Service: 14-16 °C

"An expressive wine, both supple and well-balanced."



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Châteauneuf-du-Pape

2012

Le millésime 2012 à Châteauneuf-du-Pape se distingue par des conditions climatiques contrastées mais néanmoins favorables à une belle maturité des raisins. Il donne naissance à des vins harmonieux, élégants et accessibles, marqués par l'équilibre et la finesse.

CRÉATION

CÉPAGES

Grenache et vignes de collection (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



Robe 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 : 2030+

Service : 14-16 °C



“Un vin expressif, à la fois souple et équilibré.”

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com