



Châteauneuf-du-Pape

2015

The 2015 vintage in Châteauneuf-du-Pape is considered one of the great recent vintages of the appellation together with 2007 and 2010. Ideal climatic conditions allowed the grapes to reach perfect ripeness, producing wines that are rich, deep and remarkably well-balanced.

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

 Garnet colour with ruby highlights.

 Aromas of red and black fruits, wild strawberry, spices, dried fruits and undergrowth.

 Complex, delicate and elegant on the palate, with warmth that is perfectly controlled.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C

“A powerful and profound wine, showing great generosity.”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Châteauneuf-du-Pape

2015

Le millésime 2015 à Châteauneuf-du-Pape est considéré comme l'un des grands millésimes de l'appellation, aux côtés de 2007 et 2010. Des conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins parfaitement mûrs, donnant des vins riches, profonds et remarquablement équilibrés.

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 grenat aux nuances rubis.



Arômes de fruits rouges et noirs, de fraise des bois, d'épices, de fruits secs et de sous-bois.



Bouche complexe, délicate et élégante, avec une chaleur parfaitement maîtrisée.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C



“Un vin puissant et profond, d'une grande générosité.”

contact@xaviervignonn.com
www.xaviervignonn.com