



Châteauneuf-du-Pape white

2025

Covered with a sea of smooth blonde pebbles, the Châteauneuf-du-Pape vineyard has a unique, timeless look. Tradition says that the wines come from thirteen grape varieties, each adding its own character to the blend. Influenced by a hot, sunny summer, the 2025 vintage delivers generous and expressive whites, combining ripe fruit, richness, and freshness.

CREATION

GRAPE VARIETY

35% White Grenache, 25% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc, 10% Picpoul.

TERROIR

Selection of several plots from the coolest terroirs of the appellation. The 2025 vintage brings saltiness and aromatic complexity.

VINIFICATION

Roussanne is fermented in oak barrels during 4 months. Clairette and Grenache are fermented at low temperature to preserve their minerality. Picpoul and Bourboulenc are fermented in Wine Globe.

AGING

The majority of the blend is aged in concrete vats and stainless steel tanks.

TASTING

 Bright yellow with golden highlights.

 Aromas of stone fruits, vineyard peach, and white and yellow flowers.

 Balanced with notes of white and yellow-fleshed fruits, nice length accompanied by a touch of saltiness.

Cellaring potential: 2033

Service: 10-12 °C



“An elegant and harmonious white wine, combining aromatic richness, freshness, and a long salty finish.”

contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Châteauneuf-du-Pape blanc

2025

Recouvert d'une mer de galets roulés blonds, le vignoble de Châteauneuf-du-Pape offre un visage unique et hors du temps. La tradition veut que les vins naissent de treize cépages, chacun apportant sa caractéristique à l'ensemble. Sous l'influence d'un été chaud et lumineux, le millésime 2025 livre des blancs généreux et expressifs, alliant maturité du fruit, ampleur et fraîcheur.

CRÉATION

CÉPAGES

35% grenache blanc, 25% roussanne, 20% clairette, 10% boursoulenc, 10% picpoul.

TERROIR

Sélection de plusieurs parcelles sur les terroirs les plus frais de l'appellation. Le millésime 2025 apporte salinité et complexité aromatique.

VINIFICATION

La roussanne est fermentée en fûts de chêne pendant 4 mois. La clairette et le grenache sont fermentés à basse température pour préserver leur minéralité. Picpoul et boursoulenc en Wine Globe.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve béton et cuve inox pour la majorité de l'assemblage.

“Un blanc élégant et harmonieux, alliant richesse aromatique, fraîcheur et longue finale saline.”

DÉGUSTATION



Jaune brillant aux reflets or.



Parfums de fruits à noyau, de pêche de vigne et de fleurs blanches et jaunes.



Équilibrée aux notes de fruits à chair blanche et jaune, belle longueur accompagnée par la salinité.

Potentiel de garde : 2033

Service : 10-12 °C

