



Cuvée Anonyme blanc

Châteauneuf-du-Pape | 2025

Here's the white version of Xavier Vignon's famous Cuvée Anonyme Red! The berries come from old vines with limited yields. Thanks to a hot and sunny summer, the 2025 vintage brings generous and expressive whites, combining fruit ripeness, richness, and freshness.

CREATION

GRAPE VARIETY

35% collection grapes, 30% White Grenache, 25% Clairette, 10% Roussanne.

TERROIR

Selection of several plots on different terroirs of the appellation and characterized by high ripeness and low yields.

VINIFICATION

The Roussanne was harvested very early (End of August) and at low temperature to preserve high acidity. The Clairette and the white Grenache are fermented at low temperatures to preserve the aromas of these grape varieties.

AGING

Roussanne was aged in oak barrels for 4 months, with regular stirring of the lees. Clairette and white Grenache were aged in stainless steel tanks.

"Complex and refined, this vintage combines indulgence, freshness, and depth, promising a beautiful development in the cellar."



TASTING



Bright and clear golden colour.



Aromas of yellow flowers, yellow and white-fleshed fruits, hints of honey and gingerbread. Subtle pastry notes.



Beautiful liveliness. Elegant mouthfeel and freshness brought by the fruits. Light hints of citrus. Long and salty finish.

Cellaring potential: 2034

Service: 10-12 °C



Cuvée Anonyme blanc

Châteauneuf-du-Pape | 2025

Voici la version Blanc de la fameuse Cuvée Anonyme Rouge de Xavier Vignon ! Les baies proviennent de vieilles vignes au rendement limité. 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% cépages de collection, 30% grenache blanc, 25% clairette, 10% roussanne.

TERROIR

Sélection de plusieurs parcelles de l'appellation, sur des sols calcaire et sableux, caractérisées par une forte précocité ainsi qu'un rendement faible.

VINIFICATION

La roussanne a été vendangée très tôt (dès fin août) et à température basse afin de conserver une acidité élevée.

La clairette et le grenache blanc sont fermentés à basse température pour préserver l'aromatique de ces cépages.

ÉLEVAGE

La roussanne a été élevée en fût de chêne pendant 4 mois avec bâtonnage régulier.

La clairette et le grenache blanc ont été élevés en cuve inox.

“Complexe et raffinée, cette cuvée conjugue gourmandise, fraîcheur et profondeur, promise à une belle évolution en cave.”



DÉGUSTATION



Dorée brillante et limpide.



Arômes de fleurs jaunes, fruits à chair jaune et blanche, notes de miel et de pain d'épices. Subtiles notes de pâtisserie.



Belle vivacité. Bouche élégante et fraîcheur apportée par les fruits. Légères notes d'agrumes. Finale longue et saline.

Potentiel de garde : 2034

Service : 10-12 °C