



Cuvée Anonyme

Châteauneuf-du-Pape | 2010

The 2010 vintage in Châteauneuf-du-Pape is considered one of the great vintages of the decade together with 2000, 2001 and 2007. This cuvée is one of the first blends signed by Xavier Vignon. The berries come from “collection vines”, where many grapes varieties have been planted according to the appellation’s tradition. It is therefore difficult to give the exact proportion of each grape varieties. A wine that lives up to its name!

CREATION

GRAPE VARIETY

Old “collection” vines with numerous grape varieties co-planted according to the traditional practices of the appellation: Grenache, Vaccarèse, Counoise and Mourvèdre.

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

Following vinification and for a duration of 3 years, 25% of the blend is aged in French oak barrels, 25% in a large wooden vat, and 50% in concrete tanks.

Then reintegration of the whole for a long aging in concrete tanks for 12 years.

Bottling in September 2025.

“A wine of beautiful intensity, structured and elegant.”



TASTING



Garnet colour with brick-tinged reflections.



Aromas of gingerbread, toasted notes and liquorice, with hints of pepper.



Generous and expressive on the palate, with a silky texture and a long, elegant finish.

Cellaring potential: 2030+

Service: 14-16 °C





Cuvée Anonyme

Châteauneuf-du-Pape | 2010

Le millésime 2010 à Châteauneuf-du-Pape est considéré comme l'un des grands millésimes de la décennie aux côtés de 2000, 2001 et 2007. Un des premiers assemblages de Xavier Vignon. Les baies proviennent de « vignes de collection » où de nombreux cépages ont été complantés selon la tradition de l'appellation. Il est donc difficile de donner la proportion exacte de chaque cépage. Un vin qui porte bien son nom !

CRÉATION

CÉPAGES

Vignes de collection : nombreux cépages complantés selon la tradition de l'appellation. Grenache, vaccarèse, counoise, mourvèdre,...

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

Suite à la vinification et pour une durée de 3 ans, 25% de l'assemblage est élevé en fût de chêne français, 25% en foudre et 50% en cuve béton.

Ensuite réintégration de l'ensemble pour un long élevage en cuve béton pendant 12 ans.

Mise en bouteille en septembre 2025.

"Un vin d'une belle intensité, structuré et élégant."



DÉGUSTATION



Robe grenat aux reflets tuilés.



Arômes de pain d'épices, de torréfaction et de réglisse. Notes poivrées.



Bouche ample et gourmande, texture soyeuse et belle longueur.

Potentiel de garde : 2030+

Service : 14-16 °C

