



Cuvée Anonyme

Châteauneuf-du-Pape | 2022

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

65% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah and others (Vaccarèse, Counoise, Muscardin, Roussanne)

TERROIR

Selection of plots located on 5 different terroirs in the appellation: La Crau, rolled pebbles, sands, safres and urgonians.

VINIFICATION

Low-temperature vinification to preserve freshness. Extraction of seed tannins has been limited to preserve the finesse of the skin tannins.

AGING

Ageing in various containers: 1/3 in concrete tank, 1/3 in truncated wooden tank and 1/3 in demi-muids.

*“Red and black fruits
full of sun.”*

- Jeb Dunnuck -



TASTING



Deep ruby.



Aromas of red and dark berries, hints of sweet spices and garrigue.



Round and textured, smooth tannins and a persistent finish.

Cellaring potential: 2035+

Service: 14-16 °C





Cuvée Anonyme

Châteauneuf-du-Pape | 2022

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

65% grenache, 15% mourvèdre, 10% syrah et autres cépages (vacarèse, counoise, muscardin, roussanne).

TERROIR

Sélection de parcelles situées sur 4 différents terroirs de l'appellation : galets roulés, grès rouges, safres et éclats calcaires.

VINIFICATION

Vendange manuelle.
Raisins vinifiés en grappe entière, foulage partiel selon les cépages et le niveau de maturité.

ÉLEVAGE

Élevage en différents contenants :
1/3 en cuve béton, 1/3 en cuve tronconique bois et 1/3 en demi-muids.

“Des fruits rouges et noirs gorgés de soleil.”

- Jeb Dunnuck -



DÉGUSTATION



Rubis profond.



Arômes de fruits rouges et noirs, notes d'épices douces et de garrigue.



Ronde et texturée, tanins souples et finale très persistante.

Potentiel de garde : 2035+

Service : 14-16 °C

