



Cuvée Anonyme

Châteauneuf-du-Pape | 2023

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

70% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah and 5% others (Vaccarèse, Counoise, Muscardin, Roussanne).

TERROIR

Selection of plots located on 4 different terroirs in the appellation: rolled pebbles, sands, safres and urgonians.

VINIFICATION

Hand-harvested. Grapes vinified as whole clusters, in concrete tanks and stainless steeltanks.

AGING

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

“Beautiful balance between the notes of garrigues and sundrenched red and black fruits!”



TASTING



Deep red with ruby highlights.



Aromas of ripe red and black fruits, notes of sweet spices, garrigue, and licorice carried by Mourvèdre and Syrah.



Round and textured, fine and silky tannins. Pronounced notes of red and black fruits. Subtle notes of garrigue. Very persistent finish.

Cellaring potential: 2036+

Service: 14-16 °C





Cuvée Anonyme

Châteauneuf-du-Pape | 2023

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

70% grenache, 15% mourvèdre, 10% syrah et 5% autres cépages (vaccarèse, 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, en cuve béton et cuve inox.

ÉLEVAGE

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

“Bel équilibre entre les notes de garrigue et les fruits rouges et noirs gorgés de soleil !”



DÉGUSTATION



Rouge profond aux reflets rubis.



Arômes de fruits rouges et noirs mûrs, notes d'épices douces, de garrigue et de réglisse portée par le mourvèdre et la syrah.



Ronde et texturée, tanins fins et soyeux. Notes prononcées de fruits rouges et noirs. Subtiles notes de garrigue. Finale très persistante.

Potentiel de garde : 2036+

Service : 14-16 °C

