



INTRA

Châteauneuf-du-Pape | Multi-vintages

This red Châteauneuf-du-Pape from the Vinarium® is a true ode to innovation. This creation results from a unique ageing method: small barrels were immersed in the Vinarium® — a custom-built, truncated wooden vat — completely protected from oxygen. The wine was aged under pressure, in immersion, for thirty months.

CREATION

GRAPE VARIETY

60% Grenache, 10% Syrah, and heritage vines.

TERROIR

Selection of emblematic parcels across the appellation's four major terroirs: rolled pebbles, sandy soils, red clays, and limestone. This balance has shaped a distinctive wine — elegant and built for ageing.

VINIFICATION

A long fermentation (6 to 8 months) was followed by submerged vinification in the Vinarium®.

AGING

Ageing continued in the Vinarium®, with the barrels fully immersed in a 7,000L truncated wooden vat specially designed to eliminate any external influence.

“Well-balanced, this Châteauneuf-du-Pape stands out for its refined tannins and elegant length.”

TASTING

 Deep red with violet highlights.

 Complex aromas of black cherry, blackberry, and wild herbs.

 Full-bodied, rich, and silky on the palate. Fine tannins, bright acidity, and a vibrant finish.

Cellaring potential: 2035+

Service: 14-16 °C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



INTRA

Châteauneuf-du-Pape | Multi-millésimes

Ce Châteauneuf-du-Pape rouge issu du Vinarium® est une véritable ode à l'innovation. Cette création est le fruit d'une méthode d'élevage inédite : les tonnelets ont été plongés dans le Vinarium®, une cuve tronconique bois, à l'abri complet de l'oxygène. Ce vin a été élevé sous pression en immersion pendant trente mois.

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache, 10% syrah, et vignes de collection.

TERROIR

Sélection de plusieurs parcelles emblématiques des quatre grands terroirs de l'appellation : galets roulés, sables, argiles rouges et calcaires. Cet équilibre a façonné un vin unique, élégant et taillé pour la garde.

VINIFICATION

Longue fermentation (6 à 8 mois),
Puis vinification en immersion en Vinarium®.

ÉLEVAGE

Élevage en Vinarium® : les tonnelets ont été immergés dans une cuve tronconique bois de 7000L conçue spécialement pour un élevage sans aucune influence extérieure.

*“Bien équilibré, ce
Châteauneuf-du-Pape
se distingue par la
finesse de ses tanins et
une belle finale.”*

DÉGUSTATION



Rouge profond aux reflets violines.



Arômes complexes de cerise noire,
de mûre et de garrigues.



Charpentée, riche et soyeuse. Tanins
fins, belle acidité, finale vive.

Potentiel de garde : 2035+

Service : 14-16 °C

