Xavier Vignon

Sélection Châteaunneuf du Pape

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



TRADITION BLANC 2024

Commentaire Yohan Castaing pour Parker

"Châteauneuf-du-Pape Blanc 2024 dévoile des arômes d'épices, de fruits blancs et de poire, suivis d'une bouche moyennement corsée à ample, juteuse et ronde, rehaussée de nobles amers bien intégrés et d'une finale longue et pénétrante."

Producteur

Xavier Vignon

Région

Vallée du Rhône Sud

Pays

France

Couleur

Blanc

Cépages

35% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 20% Clairette, 10% Bourboulenc and 10% Picpoul Blanc.

Terroir

Sélection de plusieurs parcelles sur les terroirs les plus frais de l'appellation

Vinification

La roussanne est fermentée en fûts de chêne pendant 4 mois. La clairette et le grenache sont fermentés à basse température pour préserver leur minéralité. Picpoul et bourboulenc en Wine Globe.

Élevage

Élevage en cuve béton et cuve inox pour la majorité de l'assemblage (90%). Le reste en foudrre

Maturité

À déguster de nos jours à 2038

Accord mets/vin

Carré d'agneau au thym, travers de porc mariné bbq

Service

Déguster à 17-18°C

Degré alcoolique

15% vol

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Xavier Vignon

Sélection Châteaunneuf du Pape

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



TRADITION ROUGE 2023

Commentaire Yohan Castaing pour Parker

"Mûr et boisé, le Châteauneuf-du-Pape 2023 de Vignon dévoile des arômes d'épices, de gentiane et de chocolat. Moyennement corsé à ample, dense et concentré, il offre une belle complexité étagée ainsi qu'une structure ferme dotée d'un cœur d'une belle profondeur, s'achevant sur une finale fraîche"

Producteur

Xavier Vignon

Région

Vallée du Rhône Sud

Pays

France

Couleur

Rouge

Cépages

65% Grenache Noir, 25% Mourvèdre and 10% Syrah

Terroir

Sélection de 40 parcelles situées principalement sur les terroirs du nord de l'appellation : 40% de sols calcaires, 30% de galets roulés, 30% de grès rouge.

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément. 50% de l'assemblage est vinifié en cuve inox, 25% en cuve béton et 25% en cuve tronconique.

Élevage

Élevage dans plusieurs contenants : 20% en foudre, 50% en cuve inox, 20% en cuve béton, 10% en demimuids.

Maturité

À déguster de nos jours à 2040

Accord mets/vin

Carré d'agneau au thym, travers de porc mariné bbq

Service

Déguster à 17-18°C

Degré alcoolique

15% vol

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Xavier Vignon

Sélection Châteaunneuf du Pape

Par Mr Qwine

Détails de l'offre



ANONYME 2022

Commentaire Yohan Castaing pour Parker

"Anonyme 2022 exhale un bouquet élégant et profond de cerises noires, de mûres sauvages, de cassis, d'épices et de garrigue. Moyennement corsée à ample, généreuse et séveuse, la bouche se révèle enveloppante et charmeuse, portée par des tanins structurés mais élégants qui s'étirent vers une finale longue, vive et aérienne."

Producteur

Xavier Vignon

Région

Vallée du Rhône Sud

Pays

France

Couleur

Rouge

Terroir

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

Cépages

65% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Muscardin, Picpoul Noir, Vaccarèse, Roussanne, Counoise

Vinification

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

Élevage

Élevage 18 mois en différents contenants : 1/3 en cuve béton, 1/3 en cuve tronconique bois et 1/3 en demi-muids.

Maturité

À déguster de nos jours à 2045

Accord mets/vin

Canard sauce aux olives, ravioles aux cèpes, crème mousseuse de panais et croustillant de lard

Service

Déguster à 17-18°C

Degré alcoolique

15% vol

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton