



XAVIER
VIGNON

CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE LA RESERVE X XII XV



CEPAGE

Vaccarèse, Counoise, Mourvèdre, Cinsault, Terret Noir et Muscardin de 2010-2012-2015.

SOL

La Crau, Les Galets roulés, les Urgoniens, les Sables.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles.
Eraflage et tris des raisins sur pieds.
Peu de manipulation des raisins pendant la vinification et pas d'extraction mécanique pendant la fermentation pour favoriser une diffusion douce des arômes, de la couleur et pour respecter la noblesse des tannins.
Elevage dépendant des années.

DEGUSTATION

- Œil : Robe noir profond.
- Nez : Des notes de fruits noirs, mûres, truffe et chocolat.
- Bouche : Il reste vivace et frais avec des tannins charpentés, fort en bouche et une longue finale.

S'accordera parfaitement avec Boeuf à la moutarde - Filet mignon de porc aux légumes d'hiver.

GRAPE VARIETY

Vaccarèse, Counoise, Mourvèdre, Cinsault, Terret Noir and Muscardin from 2010-2012-2015.

SOIL

La Crau, Les Galets roulés, les Urgoniens, les Sables.

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest.
Destemming and sortings of grapes on feet.
Not much manipulations of grapes during vinification and no mechanical extraction during fermentation to favor soft aromas, color and to respect the tannins nobility.
Ageing depending on years.

TASTING

- Colour : Profound black deep color.
- Nose : Notes of dark fruits, blackberries, truffle and chocolate.
- Mouth : It stays lively and fresh, with building tannin, a stacked mid-palate and a big finish.

Good with Beef with mustard sauce - Pork tenderloin with winter vegetables.