



**XAVIER**  
VIGNON

# CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC CUVÉE ANONYME



## CEPAGE

60% Roussanne - 15% Grenache Blanc -  
25% Clairette

## SOL

Différentes parcelles sur l'ensemble de l'appellation caractérisée par une forte précocité et un rendement limité.

## VINIFICATION / ELEVAGE

La Roussanne est vinifiée et élevée en fût de chêne pendant 8 mois avec batonnage régulier.

La Clairette et le Grenache Blanc sont fermentés à basse température pour préserver la minéralité du vin et élevés en cuves inox.

## DEGUSTATION

- Œil : Robe dorée et brillante.
  - Nez : Au premier nez le vin est frais et minéral avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche (pêche de vigne), puis des notes de vanille et d'épices douce arrivent au deuxième nez.
  - Bouche : Le vin est ample et généreux, bien équilibré. La finale est longue sur des notes fleuries et une légère salinité.
- A déguster avec Linguine alla vongole - Gnocchi avec des truffes blanches - Turbot grillé au fenouil - Foie gras ravioli...

## GRAPE VARIETY

60% Roussanne - 15% White Grenache -  
25% Clairette

## SOIL

Various plots across the appellation with high precocity and limited yield.

## VINIFICATION / AGEING

Roussanne is vinified and aged in barrels during 8 months with regular lees stirring. Clairette and white Grenache are fermented at low temperature to preserve the minerality of the wine and aged in stainless steel vats.

## TASTING

- Colour : Nice golden color with bright reflects
  - Nose : It is opulent combining intense notes of citrus, white flowers as well as some mineral and smoky notes.
  - Mouth : This wine reveals a great concentration with yet some tension driven by a nice acidity. Long finish dominated by hints of citrus and minerality.
- Perfect with Linguine alla vongole - Gnocchi with white truffles - Grilled Turbot with fennel - Foie gras ravioli - round fillet of veal with chanterelle and cream - Steamed Prawns with Garlic...