

# ALMUTIA CHÂTEAUNEUF DU PAPE



Portée au Moyen Age, l'aumusse était une coiffure-capuchon pourpre servant de cape aux ecclésiastiques qui l'utilisaient pour cacher leur blancheur, comme le raisin noir qui cache son jus blanc. En latin, cette cape pélerine se nomme Almutia.

Un assemblage de cépages noirs et blancs, en clair-obscur.

Almutia est l'essence même de la vivacité. Elle s'exprime par la pulpe de cépages principalement noirs (Grenache, Syrah).

## ASSEMBLAGE

Cépages noirs : 40% Grenache noir, 5% Syrah, 25% Mourvèdre

Cépages blancs : 10% Roussanne, 10% Grenache blanc, 10% Grenache gris

L'approche multimillésimée a été privilégiée pour apporter de la complexité au vin.

## TERROIR

Les vignes sont issues principalement des sols calcaires de l'Ouest de l'appellation.

## VINIFICATION

Les vendanges sont précoces et sur cépages rouges ( à la mi- août soit 1 mois avant la vendange destinée à l'élaboration des vins rouges)

Les raisins sont ensuite éraflés et foulés puis mis en cuve pour un égouttage suivi d'un débourage long de plusieurs jours pour sédimenter les pigments.

S'en suit une fermentation en cuve inox et aucun élevage en bois.

Il n'y a pas non plus de bâtonnage afin de maintenir un niveau parfait d'acidité.

**POTENTIEL DE GARDE** 2 à 3 ans

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** 11-12°C

## NOTE DE DEGUSTATION

La robe est jaune pâle et limpide.

Au nez se distinguent des notes acidulées de pommes et de poires.

La bouche est vive et ample et dévoile des arômes d'agrumes et de chèvrefeuille.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)4 90 94 76 85 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com