

CUVÉE ANONYME 2012 CHÂTEAU-

ASSEMBLAGE

Impossible de donner l'assemblage exact car les vignes sont complantées de type « vignes collection » incluant Grenache, Vaccarèse, Cunoise, Mourvèdre, Cinsault, Terret noir, Muscardin.

TERROIR

Les parcelles représentent 5 terroirs différents de l'appellation : La Crau, galets roulés, sables, safres, urgoniens.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec une macération longue d'environ un mois.

50% de la cuvée est élevée en fût de chêne français (Allier - Medium Toast), 25% en foudre et 25% en cuve béton.

POTENTIEL DE GARDE 10 à 12 ans

SERVICE 15°/17° C

ACCORDS METS ET VINS

Daube de Sanglier - Salmis de Pigeon
Carré d'Agneau aux tomates confites - Ris de Veau.



The top wine from the portfolio, the 2012 Châteauneuf du Pape Cuvée

Anonyme offers thrilling purity and focus in its lively dark fruits, roasted meats and underbrush-scented bouquet. Full-bodied, ripe and textured, with fantastic polish and sweetness to its tannin, it has a supple, forward feel, yet will easily evolve for 10-15 years.



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