

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2020



ASSEMBLAGE

55% Grenache Blanc - 25% Roussanne - 20% Clairette

TERROIR

Les raisins proviennent de plus de 40 parcelles différentes, sur les terroirs les plus frais de Châteauneuf du Pape.

VINIFICATION

La Roussanne est fermentée et élevée en fûts de chêne pendant 6 mois.

La Clairette et le Grenache sont fermentés à basse température pour préserver leur minéralité. Elevage en cuve béton et cuve inox pour la majorité de l'assemblage.

TEMPERATURE DE SERVICE 13 °C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dès à présent et jusqu'à 3 ans de garde.

ACCORDS METS ET VINS

Poulet grillé au soja avec sa sauce au vin rosé
Toast de crevette servi avec de l'aneth et du citron.



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