

2000 CHÂTEAUNEUF DU PAPE

ASSEMBLAGE

Ce Châteauneuf-du-Pape 2000 marche sur les pas de l'exceptionnel Châteauneuf-du-Pape 1972 mis en bouteille début 2020. Ces deux crus partagent les mêmes origines sans toutefois avoir vécu le même parcours d'élevage. Le Châteauneuf 2000 emprunte aux méthodes bourguignonnes l'utilisation de contenants en bois tout au long du processus d'élevage.

Cépages : 80% Grenache, 15% Mourvèdre, 5% Cinsault et Syrah.

TERROIR

Représentatif de l'AOP Châteauneuf-du-Pape et principalement composé de sables, de galets roulés et d'argiles rouges.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle puis élevage en foudre et en demi-muids.

POTENTIEL DE GARDE

20 ans, à boire dès à présent;

SERVICE Décantation 15° C

ACCORDS METS ET VINS

Coq au vin - Chevreuil aux aïelles - Pigeon rôti aux cèpes
Époisses ou Pont-l'évêque affiné

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin dévoile en bouche des notes balsamiques intenses, accompagnées d'arômes de torréfaction, de bois de cade, de fruits secs et de pain d'épices. Le poivre blanc et le poivre du Sichuan complètent la palette aromatique.

NOTES DE MILLÉSIME

L'ensoleillement fût maximal à Châteauneuf avec une pluviométrie favorable. Il n'y a pas eu de stress hydrique majeur et la vigne n'a donc que peu souffert. Les vins sont denses, fruités et puissants. Dotés d'une belle matière, ils possèdent un potentiel de garde important.



Wild-blackberry, potpourri, tobacco and dark-chocolate aromas. It's full-bodied with firm, velvety tannins. Intense and polished with delicious praline layers. Still has plenty of energy and structure. Gorgeous balance. Drink or hold.



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