



L'ESPRIT FRANÇAIS

Châteauneuf-du-Pape 2016

Assemblage

80% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Muscardin et Piquepoul noir.

Terroir

Ce vin est issu principalement des terroirs plus frais du nord de l'appellation. Les sols y sont de galets roulets et de sédiments calcaires, vestiges des alluvions charriées par le Rhône.

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle avec une longue macération d'environ 1 mois.

50% de la cuvée est élevée en fût de chêne français, 25% en foudre et 25% en cuve béton.

Potentiel de garde

10 à 15 ans.

Température de service

15-17°C.

Accords mets et vins

Homard bleu rôti à la coriandre et tomate émulsionnée. Tajine de cuisse de canard, pruneaux, piment d'Espelette et noix de pécan. Craquant aux senteurs de poivre de cassis, carpaccio de figues.



Including all the permitted varieties (it's mostly Grenache), the 2016 Châteauneuf-du-Pape L'Esprit Français gives up a deep ruby/purple color as well as a great nose of black raspberries, new saddle leather, lavender, and spice. This deep, medium to full-bodied beauty has a singular character, medium to full body, present tannin, and a great finish. I love its balance and length, and it's going to age for 10-12 years with no issues.



Offering a kaleidoscope of raspberry and plum fruit, the 2016 Châteauneuf-du-Pape L'Esprit Français is full-bodied, velvety and rich, yet it remains really fun and drinkable, with a long, juicy finish. Vignon plans a second bottling of this wine but under screwcap, if the authorities will let him. Or he may bottle it under screwcap anyway and declassify it into a Vin de France.



XAVIER VINS SAS
1901, route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape - France
+33 (0)9 54 02 05 67
contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com

