



XAVIER
VIGNON

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES BIO



CEPAGE

50% Grenache, 25 % Mourvèdre, 25 % Syrah.

SOL

Les parcelles argilo-calcaires en coteaux, les argiles rouges caillouteuses et les argiles sableuses permettent d'allier concentration et équilibre.

VINIFICATION / ELEVAGE

La qualité des raisins permet de limiter au strict minimum les interventions œnologiques sur ce vin. Macération des 3 cépages en cuves durant 4 semaines. Pigeages et délestages réguliers au cours de la fermentation. Vinification en cuve inox et élevage en cuve béton.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge profond aux reflets vermillons.
- Nez : Ce vin développe un nez gourmand de fruit noirs mûrs (cassis, mûre, cerise noire).
- Bouche : On retrouve des notes de torréfaction, de réglisse et de garrigue, mais aussi d'épices douces.

A déguster avec Pièce de Bœuf grillée - Colombo d'Agneau - Travers de Porc subtilement épicés.

GRAPE VARIETY

50% Grenache, 25 % Mourvèdre, 25 % Syrah.

SOIL

Clay and limestone plots located on the hillside, red rocky clay soils and sandy clays allow this wine to combine freshness and balance.

VINIFICATION / AGEING

Exceptional quality of the grapes allowed us to limit at a strict minimum the oenological intervention on this wine. Grenache, Syrah and Mourvèdre fermented together during 4 weeks. Regular pigeages and pumping over during the fermentation. Fermentation in stainless steel tanks and ageing in concrete tanks.

TASTING

- Colour : Nice deep red robe with crimson reflects.
- Nose : this wine shows a luscious fruit : ripe black fruits (blackcurrant, blackberry, black cherry).
- Mouth : Ample and generous with harmonious tannins. Good length with hints of licorice as well as butterscotch. Good with Grilled part of beef - Subtly spiced pork.