



Cuvée XL Premier



Vin de Turquie | 2012

Le vignoble 'Barbare' naît en 2000 sur les rivages de la Mer de Marmara dans la région de Thrace en Turquie. Depuis, une étroite collaboration avec Xavier Vignon a vu le jour et a donné naissance à ce vin turc. L'agriculture biologique a été privilégiée pour l'élaboration de cette cuvée.

The 'Barbare' vineyard was created in 2000 on the shores of the Sea of Marmara in the Thrace region of Turkey. Since this year, close collaboration with Xavier Vignon has given birth to this Turkish wine. This cuvée is made from organic grapes.

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache, 30% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Vignes issues de l'agriculture biologique et biodynamique.
Sols composés d'argiles et de marnes bleues sur lit de safres.

VINIFICATION

Fermentation en cuve inox à température contrôlée pendant 2 à 6 semaines avec maîtrise des sucres résiduels.

ÉLEVAGE

Élevage long en barriques de chêne français pendant une période de 18 à 48 mois.

DÉGUSTATION



Rouge profond.



Bouquet aromatique de mûres, de cuir, d'épices et de fleurs.



Complexe et corsée. Tanins fins et finale mi-longue.

Garde : Jusqu'en 2030

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Organic and biodynamic vines.
Soils composed of clay and blue marl on a bed of saffron.

Winemaking

Fermentation in temperature-controlled stainless steel vats for 2 to 6 weeks, with control of residual sugars.

Ageing

Long ageing in French oak barrels for 18 to 48 months.

Tasting notes



Deep red.



Aromatic bouquet of blackberries, leather, spices and flowers.



Complex and full-bodied. Smooth tannins and medium-long finish.



JEB DUNNUCK

94

"Un vin remarquable à la texture élégante"

- Jeb Dunnuck -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com