

Une bouteille à la mer | 2022

Depuis 2020 Xavier Vignon s'engage activement aux côtés de la Fondation de la Mer pour soutenir des projets de protection des écosystèmes marins. En 2022 la Fondation a fait appel à la créatrice de mode et styliste Ines de la Fressange pour le design des étiquettes.

Since 2020, Xavier Vignon has been actively involved with the Sea Foundation, supporting projects to protect marine ecosystem. In 2022, the Foundation asked the fashion designer and stylist Ines de la Fressange to create a new style of label.

CRÉATION

CÉPAGES

40% cinsault, 30% syrah, 20% grenache, 10% rolle

TERROIR

Sélection de parcelles situées sur des coteaux et plateaux argilo-calcaires en Vaucluse et dans le nord du Gard, sur les contreforts du Rhône.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid avant pressurage pour les grenaches et cinsaults. 100% pressurage direct. Co-fermentation sur lies en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE

Peu d'élevage. Une mise en bouteille précoce à été privilégiée (janvier 2023) pour conserver les arômes du fruit et leur fraîcheur.

*"Vin frais, élégant
et solaire"*



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Saumonnée, limpide et brillante.



Notes de fleurs et de fruits rouges (framboise et fraise des bois), épices.



Ample, généreuse et fruitée. Finale longue et fraîche.

Garde : Jusqu'en 2024

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

A selection of plots located on clay-limestone hillsides and plains in the Vaucluse and northern Gard regions, in the foothills of the Rhône.

Winemaking

For Grenache and Cinsault, cold skin maceration before a 100% direct pressing. Co-fermentation on lees in vats until bottling.

Ageing

Very light ageing. Early bottling (January 2023) is chosen to preserve fruit aromas and freshness.

Tasting notes



Clear and bright salmon color.



Hints of flowers and red fruits (raspberry, wild strawberry), spices.



Ample, generous and fruity. Long fresh finish.

Une bouteille à la mer | 2020

Depuis 2020 Xavier Vignon s'engage activement aux côtés de la Fondation de la Mer pour soutenir des projets de protection des écosystèmes marins. En 2022 la Fondation a fait appel à la créatrice de mode et styliste Ines de la Fressange pour le design des étiquettes.

Since 2020, Xavier Vignon has been actively involved with the Sea Foundation, supporting projects to protect marine ecosystem. In 2022, the Foundation asked the fashion designer and stylist Ines de la Fressange to create a new style of label.

CRÉATION

CÉPAGES

75% syrah, 10% mourvèdre, 10% grenache, 3% viognier, 2% roussanne.

TERROIR

Sols d'éboulis calcaires pour les cépages blancs. Les grenaches sont issus de sols de galets roulés, les syrahs et les mourvèdres de marnes d'altitude.

VINIFICATION

L'encuvage des syrahs s'est fait mi-septembre avec les blancs et en raisins entiers, ajout des grenaches et mourvèdres en fin de phase fermentaire.

Pressurage à froid de façon à retarder les fermentations malolactiques.

ÉLEVAGE

Environ 20% en fûts d'un vin pour affiner la syrah.

Les 80% restants en cuve tronconique bois et en cuve béton.

JAMES SUCKLING.COM

91

"Corps généreux et fraîcheur herbacée"

- James Suckling -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com

DÉGUSTATION



Rouge profond aux reflets violacés.



Notes d'épices douces sur une trame herbacée aux accents de garrigue.



Fruitée et gourmande, arômes de myrtilles et cerises noires, finale épicée et soyeuse.

Garde : Jusqu'en 2028

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Limestone scree soils for the white grapes varieties. Grenache comes from pebble soils, Syrah and Mourvèdre from high marl soils.

Winemaking

Syrahs were fermented in mid-September with the whole white grapes. Grenache and Mourvèdre were added at the end of the fermentation phase. Cold pressing in order to delay malolactic fermentation.

Ageing

Around 20% in one-wine barrels to refine the Syrah. The remaining 80% in wooden truncated-cone vats and concrete tanks.

Tasting notes



Deep red with purple highlights



Notes of sweet spices over a herbaceous framework with hints of garrigue



Greedy fruitiness, aromas of blueberries and black cherries, spicy and silky finish.

