



Côtes-du-Rhône

2022

Allant de Vienne à Avignon, l'appellation Côtes du Rhône est l'une des plus grandes zones d'appellation du vignoble Français. Environ 6% de la surface du vignoble est dédiée à la production des raisins issus de cépages pouvant être vinifiés en blanc.

From Vienne to Avignon, the Côtes du Rhône appellation is one of the largest in the french vineyard. Around 6% of the area is dedicated to the production of grapes from varieties that can be vinified as white wine.

CRÉATION

CÉPAGES

50% viognier, 20% grenache, 20% roussanne, 10% picpoul.

TERROIR

Les parcelles sélectionnées se situent au Nord du Vaucluse, sur des côteaux en altitude exposés au levant et composés de sols calcaires.

VINIFICATION

Récolte à maturité optimale. Éraflage total puis macération pelliculaire à froid afin d'extraire au maximum les arômes primaires. Pressurage léger puis bâtonnage sur lie jusqu'en janvier 2023 (3 mois).

ÉLEVAGE

Élevage en demi-muids pour la roussanne, les autres cépages en cuve inox.

DÉGUSTATION



Jaune brillant aux éclats vert et or.



Arômes intenses de fruits jaunes, d'agrumes, de fleurs blanches, notes minérales.



Suave et généreuse. Finale longue et saline avec une bonne acidité.

Garde : Jusqu'en 2024

Service : 10-12°C

Formats : 75 cl



Terroir

The selected plots are located in northern Vaucluse, on high-altitude, east-facing hillsides with limestone soils.

Winemaking

Harvest at optimum maturity. Total destemming followed by cold pellicular maceration to extract maximum primary aromas. Light pressing then stirring of the yeast until January 2023 (3 months)

Ageing

Roussanne aged in demi-muids, the others grapes varieties in stainless steel tanks.

Tasting notes



Brilliant yellow with green and gold highlights.



Intense aromas of yellow fruit, citrus, white flowers with mineral notes.



Suave and generous. Long saline finish with good acidity.

*“Un vin frais, fruité
et minéral”*



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com

