

Issu d'une conduite en agriculture biologique, le vin nature de Xavier Vignon est un vin sans artifice ni maquillage qui laisse s'exprimer la vigne et le fruit.

From organic farming, Xavier Vignon's natural wine is a wine with no frills and fancies, no makeup allows the vine and the fruit to express themselves.

CRÉATION

CÉPAGES

40% grenache, 30% syrah, 30% merlot.

TERROIR

Au cœur des Dentelles de Montmirail, issus de parcelles à flanc du vallon de La Combe, entre La Roque Alric et Le Barroux. Sol caillouteux à dominante calcaire.

VINIFICATION

Levures indigènes.
Vinification traditionnelle en cuve béton à température maîtrisée.
Pas de soufre ajouté pendant la vinification.

ÉLEVAGE

Élevage de 8 mois : 50% en cuve béton et 50% en cuve inox.

DÉGUSTATION



Rubis.



Arômes de fruits noirs mûrs, de lavande séchée et de romarin sauvage.



Structurée, tanins fermes et crayeux.
Finale épicée.

Garde : Jusqu'en 2026

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

In the heart of the Dentelles de Montmirail, from plots on the slopes of La Combe Valley, between La Roque Alric and Le Barroux villages. Stony and limestone soils.

Winemaking

Indigenous yeasts.
Traditional vinification in concrete vats with temperature control. No sulphur added.

Ageing

Aged for 8 months: 50% in concrete vats and 50% in stainless steel tanks.

Tasting notes



Ruby.



Aromas of ripe black fruit, dried lavender and wild rosemary.



Structured with firm and chalky tannins. Spicy finish.



JAMES SUCKLING.COM

93

"Délicieusement épicé à la finale zestée"

- James Suckling -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com