



XAVIER
VIGNON

Vacqueyras



2021

Situé dans le Haut-Vaucluse, le vignoble de Vacqueyras est protégé par les Dentelles de Montmirail et bénéficie d'une diversité de sols et de terroirs conférant à ses vins finesse, harmonie et équilibre. L'agriculture biologique a été privilégiée pour l'élaboration de cette cuvée.

Situated in the South of the Rhone Valley, Vacqueyras' vineyard is protected by the Dentelles de Montmirail and benefits from a diversity of soils and terroirs giving to the wines finesse, harmony and balance. This cuvée is made from organic grapes.

CRÉATION

CÉPAGES

80% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Les vignes de syrah proviennent de terroirs argilo-calcaire et d'alluvions d'argiles. Les vieilles vignes de grenache sont plantées sur des terrasses de galets roulés.

VINIFICATION

Vinification en cuve béton pour les 3 cépages afin de préserver les arômes du fruit. Macération pendant 4 semaines.

ÉLEVAGE

18 mois en petite cuve béton pour les grenaches et mourvèdres.
6 mois de cuve béton puis 12 mois en barriques d'un vin pour les syrahs.

JAMES SUCKLING.COM

92

Decanter

90

JEB DUNNUCK

89-92

"Bien joué pour une année aussi délicate"

- Decanter -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION

 Grenat.

 Arômes de cerise, de mûre et de prunes sombres. Notes de poivre et d'épices séchées.

 Souple, texturée, fruit et tanins équilibrés. Touche de mûre.

Garde : Jusqu'en 2035
Service : 14-16°C
Formats : 75 cl



Terroir

The Syrah vines come from clay-limestone and clay alluvium terroirs. The old Grenache vines are planted on rolled pebbles terraces.

Winemaking

Vinification in concrete tanks for all 3 grape varieties to preserve the fruit aromas. Maceration for 4 weeks.

Ageing

18 months in small concrete vats for Grenache and Mourvèdre.
6 months in concrete vats then 12 months in one-wine barrels for Syrahs.

Tasting notes

 Garnet red.

 Aromas of cherry, blackberry and dark plums. Notes of pepper and dried spices.

 Soft, textured, well balanced between fruit and tannins. Touch of blackberry.