



Ventoux

2020

Les vins sont élaborés au pied du Mont Ventoux qui culmine à 1912 mètres. Le climat méditerranéen influencé par l'altitude justifie des journées ensoleillées et des nuits fraîches. Cette amplitude thermique s'exprime dans des vins frais et équilibrés.

Wines are made at the foot of Mont Ventoux, which culminates at 1912 meters. The Mediterranean climate influenced by the altitude means sunny days and cool nights. This amplitude of temperature is expressed in fresh and well-balanced wines.

CRÉATION

CÉPAGES

50% syrah, 30% grenache, 20% mourvèdre.

TERROIR

60 parcelles sur les contreforts du Mont Ventoux dont la plupart sont situées sur une altitude entre 250 et 400 mètres. Les sols y sont constitués de calcaire, d'argile et de sables.

VINIFICATION

Grenaches et mourvèdres presque centenaires. Co-fermentation des cépages pour apporter de la complexité à l'assemblage final.

ÉLEVAGE

95% en cuve béton et 5% en fût de chêne français d'un vin.

DÉGUSTATION



Pourpre intense.



Arômes de fruits noirs, notes de réglisse et de garrigues.



Fruits noirs, notes mentholées, finale persistante et épicée.

Garde : Jusqu'en 2028

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

60 plots in the foothills of the Mont Ventoux, most of them between 250 and 400 meters above sea level. Soils are composed of limestone, clay and sand.

Winemaking

Grenache and Mourvèdre are almost a hundred years old. Co-fermentation of grapes to bring complexity to the final blend.

Ageing

95% in concrete tanks and 5% in one-wine french oak barrels.

Tasting notes



Intense purple.



Aromas of black fruits, licorice and garrigue notes.



Black fruits, menthol notes, persistent and spicy finish.



*“Épanoui et suave,
réjouissant et gourmand”*

- Bettane & Desseuve -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com