



XAVIER
VIGNON

Vin orange

Vin de France | Non millésimé (NV)

Originaire de Géorgie, la technique de vinification du vin orange remonte à plus de 6000 ans. Traditionnellement, la macération des baies de raisins blancs (rafles et peau) est pratiquée dans des amphores enterrées. Nous avons privilégié des contenants en verre appelés Wine Globe.

From Georgia, the Orange wine vinification technique dates back 6000 years. The fruit's maceration was traditionally carried out in under-ground amphora. We opted to use glass containers called Wine Globes.

CRÉATION

CÉPAGES

50% vermentino, 50% viognier.

TERROIR

Pour les viogniers, les parcelles sélectionnées sont situées sur des éboulis calcaires à plus de 300m d'altitude. Les vermentinos sont situés sur des sols argileux.

VINIFICATION

Fermentation malolactique naturelle et macération pendant environ 20 mois.

ÉLEVAGE

Élevage en Wine Globe pour obtenir la couleur ambrée, garder la fraîcheur et l'acidité.

“Équilibré avec une belle exubérance aromatique”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION

 Ambré aux reflets orangés.

 Notes subtiles d'amandes, de brioche grillée et de noix.

 Arômes de coings et de figues, notes d'épices douces. Finale soyeuse.

Garde : Jusqu'en 2025

Service : 10-12°C

Formats : 75 cl



Terroir

The selected plots of Viognier are located on limestone scree at an altitude of over 300 metres. The Vermentino's plots are located on clay soils.

Winemaking

Natural malolactic fermentation and maceration for around 20 months.

Ageing

Aged in Wine Globe to obtain the amber colour and retain freshness and acidity.

Tasting notes

 Amber colour with orange highlights.

 Subtle notes of almonds, toasted brioche and nuts.

 Quince and figs aromas, sweet spices hints. Silky finish.