



XAVIER
VIGNON

ARCANE L'Etoile

Beaumes-de-Venise | Non millésimé (NV)

Inspirée du jeu de cartes de tarot de la famille Sforza-Visconti, chaque cuvée de la série Arcane est l'expression d'un millésime, d'un cépage ou d'un terroir. Ces cuvées ne sont disponibles qu'une seule fois, puis disparaissent pour laisser place à de nouvelles arcanes.

Assemblage de plusieurs millésimes et sélection de parcelles situées à 500 mètres d'altitude, sur les terroirs les plus frais de l'appellation.

Blend of different vintages from plots located at an altitude of 500 meters, on the appellation's coolest terroirs.

CRÉATION

CÉPAGES

70% grenache, 20% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Sols issus du trias aux pieds des Dentelles Sarrasines et du Grand Montmirail : sables, calcaires, argiles.

VINIFICATION

Macération longue de plus d'un mois sans extraction mécanique.
Intégration de peaux de viognier.

ÉLEVAGE

15 mois dans différents contenants :
1/3 de l'assemblage est élevé en barriques neuves, 1/3 en petites cuves béton et 1/3 en foudre.



"Vin élégant axé sur la finesse"

- Jeb Dunnuck -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION

 Rouge profond.

 Arômes de framboise et groseille, fleurs séchées, lavande et poivre.

 Généreuse sur un fruit pur et abondant, tanins soyeux.

Garde : Jusqu'en 2035
Service : 14-16°C
Formats : 75 cl / 150 cl / 5 L



Terroir

Triassic soils at the foot of the Dentelles Sarrasines and Grand Montmirail: sand, limestone and clay.

Winemaking

Long maceration of over a month without mechanical extraction.
Integration of Viognier skins.

Ageing

15 months in different containers : 1/3 of the blend is aged in new barrels, 1/3 in small concrete vats and 1/3 in casks.

Tasting notes

 Deep red.

 Aromas of raspberry and redcurrant, dried flowers, lavender and pepper.

 Generous with pure and abundant fruit, silky tannins.