



ARCANE *La Lune*

Côtes-du-Rhône | 2010

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.

Ce mono-cépage est une des plus belles expressions de la syrah du sud de la Vallée du Rhône sur des vieilles vignes presque centenaires.

This single grape variety is one of the finest expressions of Syrah in the southern Rhône Valley from old vines that are almost a hundred years old.

CRÉATION

CÉPAGES

100% syrah.

TERROIR

Selection de terroirs frais sur 7 parcelles en altitude (entre 175 et 400 mètres), parmi les plus hautes concentrations en phosphore du Rhône méridional.

VINIFICATION

Vendange manuelle, éraflée à 85%. les 15% restants en rafle entière.

Macération longue sans extraction mécanique.

ÉLEVAGE

Élevage hyper-réducteur de 60 mois en cuve bois tronconique.



“Un vin méridional au style nordique”

- Wine Advocate -



contact@xavievignon.com
www.xavievignon.com



DÉGUSTATION

Rouge profond brillant.

Fruits rouges sauvages, réglisse, violette, fleur d'iris et olive.

Elégante et soyeuse, acidité vive, tanins fins et finale longue.

Garde : Jusqu'en 2030

Service : 14-16°C

Formats : Indisponible



Terroir

Selection of fresh terroirs on 7 parcels in altitude (between 175 and 400 m), with some of the highest phosphorus concentrations in the Southern Rhône.

Winemaking

Hand harvest: 85% destemmed, the others 15% in whole grapes.

Long maceration without mechanical extraction.

Ageing

Aged for 60 months in truncated wooden tank.

Tasting notes

Brillant deep red.

Wild red berries, liquorice, violets, iris blossom and olive.

Elegant and silky, lively acidity, fine tannins and long finish.