



ARCANE *Le Diable*

Vin de France | 2015

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.

Une sélection de vieux mourvèdres issus d'une variété de parcelles et d'appellations de la Vallée du Rhône.

A selection of old mourvèdre vines grown in a different variety of parcels and appellation of the Southern Rhône Valley.

CRÉATION

CÉPAGES

100% mourvèdre.

TERROIR

Sélection de 17 parcelles sur différents terroirs : argiles rouges et bleues, galets roulés, urgoniens, sables.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un éraflage partiel. Macération pré-fermentaire à froid de trois semaines pour favoriser la diffusion des composés aromatiques.

ÉLEVAGE

30% en barrique de chêne neuf autrichien, chauffe ultra faible.
70% en petite cuve béton.



"Un vin corsé d'une grande pureté"

- Wine Advocate -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Rouge très sombre.



Arômes de myrtilles, mûres, notes de poivre et de violette.



Concentrée, intense, tanins soyeux et élégants, finale légèrement boisée.

Garde : Jusqu'en 2035

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl / 150 cl



Terroir

Selection of 17 plots on different soils: red and blue clays, rolled pebbles, urgonians, sands.

Winemaking

Manual harvest with partial destemming.
Cold pre-fermentation during 3 weeks to encourage the diffusion of the aromatic compounds.

Ageing

30% in new Austrian oak barrels, ultra-low heat.
70% in small concrete vats.

Tasting notes



Very deep red.



Aromas of blueberries, blackberries, hints of pepper and violet.



Full-bodied and intense, silky and elegant tannins slightly oaky finish.