



Cuvée 100%

Côtes-du-Rhône | 2019

Un Côtes-du-Rhône représentatif de quasiment 100% des terroirs de la Vallée du Rhône méridionale. Elaboré en ajoutant à l'assemblage final un petit pourcentage de vins de réserve pour assouplir la structure et apporter des arômes tertiaires.

A Côtes-du-Rhône offering a complete reading of almost 100% of the terroirs of the Southern Rhône Valley. 10% reserve wines is added to the final blend to soften the structure and bring tertiary aromas.

CRÉATION

CÉPAGES

40% grenache, 25% mourvèdre, 15% syrah, 7% cinsault, 7% marselan, 6% terret noir.

TERROIR

Sélection de 156 parcelles situées en altitude représentant quasiment 100% des terroirs de la Vallée du Rhône méridionale.

VINIFICATION

Vinification réalisée par « couple » de cépages à maturité similaire. 10% de vins de réserve ont été ajoutés à l'assemblage pour assouplir la structure et apporter des arômes tertiaires.

ÉLEVAGE

En fûts de chêne français de l'Allier pour une partie des vins et le reste en cuve béton.



“Garrigue, mûre et de subtiles notes de chocolat”

- Wine advocate -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION

 Rouge intense avec un disque carmin.

 Arômes de fruits noirs et d'épices. Notes de garrigue et de cacao.

 Souple et concentrée, jus généreux à la finale longue et persistante.

Garde : Jusqu'en 2024

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Selection of 156 high-altitude plots offering a complete reading of almost 100% of the terroirs in the Southern Rhône Valley.

Winemaking

Vinification carried out separately by « couple » of grape varieties with similar maturity. 10% reserve wine is added to the blend to soften structure and bring tertiary aromas.

Ageing

Part of the wine is aged in French oak barrels, the rest in concrete tanks.

Tasting notes

 Intense red with a carmine disk.

 Aromas of blackfruits and spices. Hints of garrigue and cocoa.

 Smooth and concentrated, generous and tasty palate with a long and persistent finish.