



Côtes-du-Rhône



Cuvée Vieilles Vignes | 2020

Allant de Vienne à Avignon, l'appellation Côtes-du-Rhône est l'une des plus grandes zones d'appellation du vignoble Français. L'agriculture biologique a été privilégiée pour l'élaboration de cette cuvée.

From Vienne to Avignon, the Côtes-du-Rhône appellation is one of the largest in the french vineyard. This cuvée is made from organic grapes.

CRÉATION

CÉPAGES

50% grenache, 40% mourvèdre, 10% syrah et cinsault.

TERROIR

Assemblage de plusieurs terroirs : argilo-calcaire en côteaux pour le caractère torréfié, argiles rouges caillouteuses pour la structure et argiles sableuses pour la vivacité.

VINIFICATION

Interventions œnologiques limitées. Macération des cépages en cuves pendant 4 semaines. Pas d'extraction pendant la fermentation. Vinification en cuve inox.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve béton.

DÉGUSTATION



Grenat intense.



Épicé, fruits rouges, notes de garrigue.



Soyeuse aux arômes de cerise et de mûres confiturées. Finale longue et souple.

Garde : Jusqu'en 2028

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Blend of several terroirs: clay-limestone on the hillsides for the roasted character, stony red clay for structure and sandy clay for vivacity.

Winemaking

Limited oenological intervention. Maceration of grape varieties in vats for 4 weeks. No extraction during fermentation. Vinification in stainless steel vats.

Ageing

Aged in concrete vats.

Tasting notes



Intense garnet.



Spicy, red fruits, hints of garrigue.



Silky with aromas of cherry and jammy blackberry. Long and smooth finish.



"Corsé mais vif et très bien équilibré"

- James Suckling -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com