



# Côtes-du-Rhône



## 2022

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

40% cinsault, 30% syrah, 20% grenache, 10% rolle.

#### TERROIR

Sélection de parcelles situées sur des coteaux et plateaux argilo-calcaires en Vaucluse et dans le nord du Gard, sur les contreforts du Rhône.

#### VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid avant pressurage pour les grenaches et cinsaults. 100% pressurage direct. Co-fermentation sur lies en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

#### ÉLEVAGE

Peu d'élevage. Une mise en bouteille précoce à été privilégiée (janvier 2023) pour conserver les arômes du fruit et leur fraîcheur.

*"Vin frais, élégant et solaire"*



contact@xaviervignon.com  
www.xaviervignon.com



### DÉGUSTATION

-  Saumonée, limpide et brillante.
-  Notes de fleurs et de fruits rouges (framboise et fraise des bois), épices.
-  Ample, généreuse et fruitée. Finale longue et fraîche.

Garde : Jusqu'en 2023  
Service : 14-16°C  
Formats : 75 cl



#### Terroir

A selection of plots located on clay-limestone hillsides and plains in the Vaucluse and northern Gard regions, in the foothills of the Rhône.

#### Winemaking

For Grenache and Cinsault, cold skin maceration before a 100% direct pressing. Co-fermentation on lees in vats until bottling.

#### Ageing

Very light ageing. Early bottling (January 2023) is chosen to preserve fruit aromas and freshness.

#### Tasting notes

-  Clear and bright salmon color.
-  Hints of flowers and red fruits (raspberry, wild strawberry), spices.
-  Ample, generous and fruity. Long fresh finish.