



SM 3rd Edition

Côtes-du-Rhône | Non millésimé (NV)

Quand Septentrional rencontre Méridional, on obtient la cuvée SM ! Une alliance singulière et captivante de plusieurs millésimes mariant l'élégance de la syrah et la générosité du grenache.

When Septentrional meets Meridional, you get Cuvée SM! A unique and captivating blend of two vintages, combining the elegance of Syrah and the generosity of Grenache.

CRÉATION

CÉPAGES

50% syrah, 50% grenache.

TERROIR

Les syrahs proviennent de 15 parcelles situées sur des sols sableux, de granit et de loess. Les grenaches sont issus de 21 parcelles situées sur des terroirs de sables, de graviers et de galets roulés.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur table et éraflage total.

ÉLEVAGE

Élevage de 2/3 des syrahs en cuve tronconique bois pendant 20 mois. Le reste est élevé en fût de 1 vin. Élevage des grenaches en cuve béton pour préserver la finesse du fruit.

DÉGUSTATION



Rouge rubis profond.



Arômes de cassis et de myrtilles, notes de fleurs.



Dense et profonde. Arômes de chocolat et de baies noires. Finale longue.

Garde : Jusqu'en 2035

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Syrahs come from 15 parcels located on sandy, granite and loess soils. Grenaches come from 21 parcels located on terroirs of sand, gravel and rolled pebbles.

Winemaking

Hand harvest.

Table sorted and complete destemming.

Ageing

2/3 of the Syrah are aged in truncated wooden tank for 20 months. The rest in one-wine barrels. Grenache are aged in concrete vats to preserve the purity of the fruit.

Tasting notes



Deep ruby red.



Aromas of blackcurrant and blueberry, hints of flowers.



Dense and deep. Aromas of chocolate and dark cherries. Long finish.



JAMES SUCKLING.COM

92

bettane +
desseauve

92

*"Corsé avec des tanins
soyeux"*

- James Suckling -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com