



Le Petit Xavier

Vin de France | 2022

La dénomination Vin de France a été créée en 2009 afin de permettre aux producteurs d'assembler les meilleurs raisins de différentes régions de France et ainsi de laisser parler leur créativité.

The « Vin de France » designation was created in 2009 to enable producers to blend together the best grapes from different regions of France, and thus let their creativity shine.

CRÉATION

CÉPAGES

50% sauvignon, 20% picpoul, 25% grenache blanc, 5% semillon.

TERROIR

Sélection de parcelles issues de sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct.
Fermentation en cuve inox.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox pendant quelques mois.

DÉGUSTATION



Jaune brillant aux reflets or.



Arômes citronnés, fruits exotiques, notes florales de glycine.



Fraîche et gourmande, belle minéralité.

Garde : Jusqu'en 2024

Service : 10-12°C

Formats : 75 cl



Terroir

Selection of plots from clay-limestone soils.

Winemaking

Direct pneumatic pressing.
Fermentation in stainless steel tanks.

Ageing

Aged in stainless steel tanks for several months.

Tasting notes



Bright yellow with golden highlights.



Aromas of lemon, exotic fruits and wisteria floral notes.



Fresh and greedy, beautiful minerality.



“Un vin de plaisir et d'apéritif”



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com