



Le Petit Xavier

Vin de France | Non millésimé (NV)

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% grenache, 50% syrah.

TERROIR

Sélection de parcelles issues de sols argilo-calcaires.

VINIFICATION


Vendanges manuelles.
Peu de manipulation au cours de la vinification afin de préserver la qualité des raisins.
Fermentation en cuve inox.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve pour préserver la pureté du fruit.

DÉGUSTATION

 Rouge aux reflets violacés.

 Arômes de fruits rouges frais, notes de fleurs et de poivre.

 Fraiche et gourmande, belle minéralité.

Garde : 2-3 ans
Service : 13-14°C
Formats : 75 cl



Terroir

Selection of plots from clay-limestone soils.

Winemaking


Hand harvest.
Few manipulation during vinification to preserve the grape quality.
Fermentation in stainless steel tanks.


Ageing

Aged in tanks to preserve the fruits purity.

Tasting notes

 Red with purple highlights.

 Aromas of fresh red fruits, with hints of flowers and pepper.

 Fresh and greedy, beautiful minerality.



“Un vin de plaisir et d'apéritif”



contact@xaviervignonn.com
www.xaviervignonn.com