



XAVIER
VIGNON

Lirac

2020

L'appellation Lirac étage ses vignes en terrasses et en coteaux, entre garrigue, mistral et soleil. Les sols y sont principalement composés de galets roulés, d'éboulis calcaires et de sables de la fin du Tertiaire.

Lirac's vineyards are planted on terraces and hillsides, between garrigue, mistral and sunshine. The soils are mainly composed of rolled pebbles, limestone scree and late Tertiary sands.

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache, 40% syrah.

TERROIR

Sélection de parcelles à Lirac sur des sols de galets roulés et argileux. Taille en gobelet pour limiter la richesse en sucre, préserver la fraîcheur et maintenir une acidité naturelle.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Macération longue sans extraction mécanique.
100% jus de goutte avec extraction par gravité (pas de passage du marc dans le pressoir).

ÉLEVAGE

100% du grenache est élevé en cuve béton.
30% de la syrah passe par un élevage en barriques non chauffées pendant 12 mois.
Le reste est élevé en cuve béton.



"Un rouge bien construit et élégant"

- James Suckling -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



DÉGUSTATION



Rubis profond.



Arômes de fruits noirs, prunes mûres, épices et notes mentholées.



Puissante et gourmande, tanins souples, finale crémeuse et belle acidité.

Garde : Jusqu'en 2025

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Selection of plots in Lirac on rolled pebbles and clay soils. Goblet pruning limits sugar concentration, preserves freshness and maintains natural acidity.

Winemaking

Hand harvesting.
Long maceration without mechanical extraction.
100% free-run juice with gravity extraction.

Ageing

100% of the Grenache is aged in concrete vats.
30% of the Syrah is aged in unheated barrels for 12 months.
The remainder is aged in concrete vats.

Tasting notes



Deep ruby.



Aromas of black fruits, ripe plums, spices and hints of mint.



Powerful and greedy, soft tannins, creamy long finish and enough acidity.