



Ventoux

2019

Les vins sont élaborés au pied du Mont Ventoux qui culmine à 1912 mètres. Le climat méditerranéen influencé par l'altitude justifie des journées ensoleillées et des nuits fraîches. Cette amplitude thermique s'exprime par des vins frais et équilibrés.

Wines are made at the foot of Mont Ventoux, which culminates at 1912 meters. The Mediterranean climate influenced by the altitude means sunny days and cool nights. This amplitude of temperature is expressed in fresh and well-balanced wines.

CRÉATION

CÉPAGES

50% syrah, 30% grenache, 20% mourvèdre.

TERROIR

76 parcelles sur les contreforts du Mont Ventoux dont la plupart sont situées à une altitude de 250 à 400 mètres. Les sols y sont constitués de calcaire, d'argile et de sables.

VINIFICATION

Grenache et mourvèdre presque centenaires. Co-fermentation des cépages pour apporter de la complexité à l'assemblage final.

ÉLEVAGE

95% en cuve béton et 5% en fûts de chêne français d'un vin.

DÉGUSTATION



Rouge intense aux reflets pourpres.



Cerise noire, mûre, framboise, thym, zeste de citron et notes poivrées.



Fruitée, tanins souples, finale longue et épicée.

Garde : Jusqu'en 2024

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl / 150 cl



Terroir

76 plots in the foothills of the Mont Ventoux, most of them between 250 and 400 meters above sea level. Soils are composed of limestone, clay and sand.

Winemaking

Grenache and Mourvèdre are almost a hundred years old. Co-fermentation of grapes to bring complexity to the final blend.

Ageing

95% in concrete tanks and 5% in one-wine french oak barrels.

Tasting notes



Intense red with purple highlights.



Black cherry, blackberry, raspberry, thyme, lemon zest and peppery notes.



Fruity, supple tannins, long and spicy finish.



JAMES SUCKLING.COM

91

bettane +
desseauve

92

"Un vin savoureux à la finale épicée"

- James Suckling -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com