



# Le Petit Xavier

Vin de France | 2023

*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.
-  Fraiche et gourmande, belle minéralité.

Garde : Jusqu'en 2025

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

