



XAVIER
VIGNON

Cairanne



2020

Adossée au sud d'un massif collinaire qui sépare les Vallées de l'Aygues et de l'Ouvèze, l'appellation s'étend sur la seule commune de Cairanne dans le nord-ouest du Vaucluse. Depuis 2016, Cairanne est officiellement reconnu Cru des Côtes du Rhône.

On the southern side of a massif that separates the Aygues and Ouvèze valleys, the appellation covers the single commune of Cairanne in northwestern Vaucluse. In 2016, Cairanne was officially elevated to Côtes du Rhône Cru status.

CRÉATION

CÉPAGES

70% grenache, 10% syrah, 10% mourvèdre, 10% cinsault.

TERROIR

Sélection de vieilles vignes sur des hautes parcelles de l'appellation (250 mètres) situées sur les sols de cailloutis calcaires et marnes.

VINIFICATION

Vendanges tardives.
Très longue macération à froid avec pigeage intense. Arrêt des extractions dès le début de la fermentation.

ÉLEVAGE

Élevage unique en cuve béton de manière à conserver à la fois la fraîcheur apportée par l'altitude et l'aromatique du fruit.

DÉGUSTATION

 Rouge intense.

 Arômes de fruits noirs, prune, notes de thym et de lavande.

 Fruitée aux notes de réglisse, finale soyeuse et persistante

Garde : Jusqu'en 2028

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

Selection of very old vines aged between 80 and 100 years on the appellation's highest plots (250 meters) located on the limestone pebbles of the Montagne du Ventabren.

Winemaking

Late harvest.
Very cold maceration with intense punch-down.
Extractions stopped as soon as fermentation began.

Ageing

Unique ageing in concrete vats to preserve the freshness brought by altitude and aromatic of the fruit.

Tasting notes

 Deep red.

 Aromas of black fruit, plums, hints of thyme and lavender.

 Fruity with hints of licorice, silky and persistent finish.



*“Arômes de fruits noirs
et d'épices”*



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com